

Rezept

# Knusprige Himbeerschnitten

Ein Rezept von Knusprige Himbeerschnitten, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Butter	<b>2</b> Eigelb (M)
<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> gemahlene Mandeln
<b>100 g</b> Puderzucker	Salz
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>10 g</b> gefriergetrocknete Himbeeren
<b>20 g</b> Pistazienkerne (ungesalzen)	<b>100 g</b> Himbeerfruchtaufstrich (Glas)

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in Stücke schneiden und mit Eigelben, Mehl, Mandeln, 50 g Puderzucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt ca. 2 Std. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 × 20 cm) ausrollen. Die Teigplatte dann in 20 Stücke (4 × 10 cm) schneiden. Die Stücke mit etwas Abstand auf die Bleche legen und nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und ganz auskühlen lassen.
3. Inzwischen restlichen Puderzucker (50 g) und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Himbeeren und Pistazien mit einem Messer grob hacken.
4. Die Hälfte der Teigstücke mit Himbeerfruchtaufstrich bestreichen. Die restlichen Stücke darauflegen und leicht andrücken. Die Schnitten mit Zuckerguss bestreichen, mit gehackten Himbeeren und Pistazien bestreuen und trocken lassen.