Rezept

Russische Weihnachtsschnitten

Ein Rezept von Russische Weihnachtsschnitten, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	kandierte Früchte
1 Prise	Salz
175 g	Zucker
200 g	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Hagelzucker
6	Eier
200 g	weiche Butter
100 g	gehackte Mandeln
100 g	Mandelblättchen
1 EL	Puderzucker
	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die kandierten Früchte sehr fein schneiden. Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Butter mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Die Mandeln und kandierten Früchte unterrühren. Den Eischnee und das Mehl locker unter den Teig heben. Den Teig gleichmäßig aufs Blech streichen.

3. Für den Belag die Mandelblättchen mit Vanillezucker und Puderzucker mischen und auf dem Teig verteilen. Mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) in 20 Min. goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen, dann in kleine Rauten, Rechtecke oder Quadrate schneiden.