

## Rezept

# Russische Weihnachtsschnitten

Ein Rezept von Russische Weihnachtsschnitten, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> kandierte Früchte	<b>6</b> Eier
<b>1 Prise</b> Salz	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>175 g</b> Zucker	<b>100 g</b> gehackte Mandeln
<b>200 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Mandelblättchen
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 EL</b> Puderzucker
<b>2 EL</b> Hagelzucker	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.