Linzer Schnitten

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Restlküche Saison: Ganzjährig Ostern

1 Blech



Zutaten

4	gekochte Eier
1	rohes Ei
250 G	Butter
200 G	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker
200 G	Nüsse
1 PRISE	Zimt
ETWAS	Zitronenschale
250 G	Mehl
1 TL	Backpulver
50 G	Milch

Zubereitung

1. Die gekochten Eier fein passieren oder hacken und mit dem rohen Ei zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Butter mit Staub- und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Die Eiermasse, die Nüsse und die Gewürze dazu geben und verrühren.
4. Am Schluss noch Mehl, Backpulver und Milch unterrühren.
5. Zwei Drittel der Messe auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen.
6. Mit einer beliebigen Marmelade großzügig bestreichen.
7. Den restlichen Teig in einen Spritzsack füllen und ein Gitter aufdressieren.
8. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN