

Linzer Schnitten

Zutaten:

250g Mehl

160g Zucker

200g Butter

3 Eier, getrennt

170g Mandeln (gemahlen)

1 Prise Salz

2 EL Rum

1 TL Zimt

0.3 TL Nelken

½ Pck. Backpulver

1 Glas Marmelade (Johannisbeere oder Himbeere)



Backinformation:

160°C - Umluft - 35 Minuten

Zubereitung:

Die **weiche** Butter mit dem Zucker, Zimt, Nelken und dem Eigelb cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Rum und Mandeln hinzu. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen und unterheben.

2/3 des Teiges auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Mit Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig als Streusel darüber verteilen. Nach dem Back im noch warmen Zustand in Rauten schneiden.

Tip: Wer mag kann die Ecken mit dunkler Schokolade überziehen, oder willkürlich etwas Schokolade (vor dem Schneiden!!!) über die Schnitten träufeln.