

Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, den 29.11.2019

Linzer-Schnitten

Für ca. 100 Stück

Zutaten

200 g gemahlene Haselnüsse
 400 g Butter
 300 g Puderzucker
 4 Eigelbe (Größe M)
 4 cl Kirschwasser
 400 g Mehl (Type 405)
 30 g Kakao
 1 EL Zimt
 1 Msp. Nelken
 1 Prise Salz
 Abrieb einer Bio-Zitrone
 100 g gemahlene Mandeln
 100 g gemahlene Walnüsse
 500 g Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre

Zum Bestreichen:

2 Eigelbe
 etwas Milch

Zubereitung

1. Für die Linzer-Schnitten den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Gemahlene Haselnüsse rösten.
2. Butter und Puderzucker verrühren. Eigelbe und Kirschwasser nach und nach unter die schaumige Masse rühren. Mehl und Kakao mischen, Zimt, Nelken, Salz und Zitronenabrieb unter die Mehlmischung rühren und mit der Buttermasse verkneten. Gemahlene, geröstete Haselnüsse, gemahlene Mandeln, gemahlene Walnüsse mischen und ebenfalls mit der Buttermasse verkneten.
3. Den Linzerteig halbieren, jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5mm dünn auf die Größe des Backblechs ausrollen. Einen ausgerollten Teig kaltstellen, den anderen ausgerollten Teig mit Konfitüre gleichmäßig bestreichen.
4. Den kalt gestellten Linzerteig in Streifen schneiden und die Streifen gitterförmig auf die Konfitüre legen.
5. Zwei Eigelbe mit etwas Milch verrühren, die Teig-Gitter auf dem Backblech damit bestreichen und im Backofen ca. 40 Minuten backen, bis die Konfitüre zwischen den Gittern leicht zu köcheln beginnt.



6. Das Backblech am besten über Nacht auskühlen lassen. Dann Rauten ausschneiden oder ausstechen.

