



Linzer Schnitte



Zutaten

200 g Zucker
200 g Butter (zimmerwarm)
3 Eier
200 g geriebene Haselnüsse
215 g Mehl
10 g Backpulver
1 Prise Zimt



Rote Marmelade (Kirsch, Ribisel oder Preiselbeer)

Zubereitung

Für den Teig die Eier trennen und das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Dann nach und nach die Dotter unterrühren und den Zimt begeben. Mehl und Backpulver abwechselnd mit den Nüssen unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

$\frac{3}{4}$ der Masse in die Torten-/Schnittenform streichen, den Rest für das Gitter in einen Spritzsack füllen. Die Masse dick mit roter Marmelade bestreichen. Das Gitter darauf aufspritzen – nicht zu eng, da das Gitter etwas auseinanderrinnen kann.

Die Schnitte im vorgeheizten Backrohr bei 170°C für ca. 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Angelika Heger!