

Nassereith, im November 2007

LINZER SCHNITTEN

Zutaten Teig:

30 dag Mehl
22 dag Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
1 Dotter
1 P. Backpulver
Saft von 1 Zitrone
1 Kl. Zimt
½ Kl. Nelkenpulver
30 dag Thea
30 dag Nüsse

Zum Bestreichen:

Ribisel Marmelade
1 Eiklar

Diese Zutaten gut vermischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu 2/3 auf ein befettetes Backblech ausrollen, mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Den Rest ausrollen und gitterförmige Streifen ausschneiden und auflegen.

Das Backblech in die Mitte des Rohres schieben und bei leichter Hitze (150°) 25 -30 Minuten backen.

Ausgekühlt in Schnitten schneiden. Das Ganze schmeckt nach ein paar Tagen ausgezeichnet.

Empfehlung: Veronika Köhle