

Linzer Schnitten

Zutaten:

- Butter zum Einfetten
- 1 EL Bio Zitronenschale
- 1 EL Bio Orangenschale
- 125 g gemahlene Mandeln
- 180 g Puderzucker
- 125 g gemahlene Walnüsse
- 275 g Mehl (405)
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 2 große Eier
- 300 g Butter
- 1 Glas (ca. 400 g) Johannisbeermarmelade dunkel
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Backblech einfetten. **Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen!**
2. Orangenschale, Zitronenschale und Zucker miteinander vermischen.
3. Mandeln und Walnüsse hinzugeben.
4. Mehl, Zimt, Salz, Backpulver, Eier und zimmerwarme Butter hinzufügen. Mit einem Handrührgerät kneten. Anschließend noch mal mit den Händen verkneten.
5. Die Hälfte des Teigs auf das Backblech geben und mit einem Spatel glatt streichen. **15 Minuten backen!**
6. Während der Backzeit den restlichen Teig in einen Spritzbeutel (Lochtülle 1 cm) füllen.
7. Auf dem heißen Teig die Marmelade gleichmäßig verteilen.
8. Übrigen Teig diagonal mit ca. 2 cm Abstand auf die Marmelade spritzen.
Tipp: Wenn noch Teig übrig ist, diesen einfach mit einem schönen Muster auf der Johannisbeermarmelade verteilen, bis die Spritztülle leer ist.
9. **15 Minuten / 180 Grad Umluft backen.**
10. Linzer Schnitten abkühlen lassen und in Streifen schneiden.
Info: Schneide die Plätzchen in der für dich passenden Größe.
11. Mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptinfos:

- Menge: 1 Blech
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1 Stunde
- Schwierigkeitsgrad: mittel

