

Antschi's Linzerschnitten

32 dag Mehl
32 dag Staubzucker
32 dag geriebene Mandeln
32 dag Butter
6 Stk. Eier
2 Pckg. Vanillezucker
½ Pckg. Backpulver
45 dag Ribiselmarmelade

Für das Blech

3 dag Butter
3 dag Mehl



Gewürze: Zimt- u. Nelkenpulver, 1 Prise Salz

Eier trennen, nur 4 Dotter u. 2 ganze Eier verwenden

Mehl mit Backpulver vermengen, alle Zutaten und Gewürze zu einem Teig verarbeiten.

Teig in drei Teile teilen, 2 Teile für das Blech, 1 Teil für das Gitter und schon so in den Kühlschrank geben, am besten über Nacht.

Backrohr auf 200 ° vorheizen.

Den Teig für das Blech auf bemehlter Arbeitsplatte auswalken und auf das Blech legen, mit den Fingern an den Rand drücken.

Verquirlte Ribiselmarmelade aufstreichen und aus dem restlichen Teig ein Gitter auflegen.

1 cm dicke Rollen formen, Gitter ca. 2,5 cm breit legen. Blech unbedingt ins Kühle geben.

Erst gekühlt ins Backrohr geben, dann verrinnt das Gitter nicht.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Min. backen.



Vor dem Aufschneiden so lange auskühlen lassen, dass die Marmelade nicht mehr am Finger klebt, noch lauwarm in 48 Stücke schneiden und in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

Es empfiehlt sich, zwischen den Lagen Alufolie zu legen.

Diese Bäckerei kann gut verschlossen ca. 4 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Guten Appetit !