

Weihnachtschnitten

Für den Mürbeteig:

250 g Weizenmehl 405

125 g Butter

100 g Puderzucker

1 Ei

1 TL Vanillezucker

Für die Makronenmasse:

3 Eiweiß mit 1 TL Zitronensaft steif geschlagen

150 gemahlene Haselnüsse

150 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

Zum Füllen:

4-5 EL Himbeergelee

Zum Fertigstellen:

100 g Puderzucker

Saft einer Zitrone

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig eine halbe Stunde kühlen.

In der Zwischenzeit für die Makronenmasse Vanillezucker und Puderzucker zu dem Eiweiß geben und einrühren. Nüsse unterheben, anschließend die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 6 mm) geben. Das Himbeergelee ebenfalls in einen Spritzbeutel mit etwas kleinerer Tülle füllen.

Den Teig ca. 3-4 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Mit einem Teiggrädchen in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf jeden Streifen drei Linien spritzen. Die Abstände mit dem Gelee füllen.

Die Schnitten im vorgeheizten Backofen ca. 9-10 Minuten hell backen. Im Anschluss auf dem Blech abkühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einen dickflüssigen Guss anrühren. Die Geleestreifen mit dem Guss überziehen.

Wenn die Schnitten angetrocknet sind, in etwa 4 cm breite Stücke schneiden.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: 9-10 Minuten

