REZEPT

Linzer Streifen

Das typische Weihnachtsgebäck
aus Österreich schmeckt herrlich nach
Mandeln und Johannisbeeren.

ZUTATEN

250 g Butter, kalt
250 g Mehl
200 g Mandeln, gemahlen
150 g Puderzucker
1 Glas Johannisbeerkonfitüre
1/2 TL Backpulver
2 Eier
1 Msp Nelkenpulver
1 Msp Zimt
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Butter in Stücke schneiden. Ein Ei trennen und das Eigelb mit dem zweiten Ei, Mehl, Butter, Mandeln, Backpulver, Puderzucker und Gewürzen verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank kühlen. Den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. 2/3 des Teigs auf einem Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen, dann das Backpapier vorsichtig auf ein Backblech ziehen. Den Teig mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, für ca. 15 min. im unteren Drittel des Ofens backen. Das letzte Drittel des Teiges im Kühlschrank kühlen. Die Konfitüre erhitzen. Sobald der Teig aus dem Backofen kommt, mit dem übrig gebliebenen Eiklar bestreichen und die flüssige Konfitüre darauf verteilen. Restlichen Teig dünn ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden und diagonal zum Backblech mit ca. 1,5 cm Abstand darauf legen. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer in Streifen schneiden und alles mit Puderzucker bestreuen.