



Linzerschnitten

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 125 g Mandeln gemahlen
- 1 TL Zimt (gestrichen)
- ½ TL Muskat (gestrichen)
- 1 St Eigelb
- 0,7 dl Milch (maximal, evt. Weniger)

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und 2 h im Kühlschrank ruhen lassen.

2/3 des Teigs auf Backpapier dünn ausrollen und mit Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre ohne Kerne bestreichen.

Restlichen Teig auswallen, mit dem Teigrädli in Streifen schneiden und diagonal auf die bestrichene Teigplatte auflegen. Ränder etwas erhöhen und mit Ei bestreichen.

Bei 170°C ca. 25 Min. backen. Abkühlen und in Stücke schneiden.