



# Linzerschnitten

## Mürbteig:

- 20 dag Butter
- 18 dag Honig
- 12 dag Weizenmehl Type 700
- 12 dag Weizenvollkornmehl
- 15 dag geriebene Mandeln
- 1 Ei
- 1 Dotter
- geriebene Zitronenschale
- Zimt
- Ribiselmarmelade

Aus diesen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und mindestens eine Stunde - besser eine Nacht - im Kühlschrank rasten lassen. Nach der Teigruhe 2/3 des Teiges auswalken, diesen auf ein befettetes Blech geben und mit der Ribiselmarmelade messerrückendick bestreichen. Aus dem restlichen Teig Streifen formen und gitterförmig auf die mit Marmelade bestrichene Teigmasse auflegen. Ca 45 Minuten bei 170°C backen.

