



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 auswal-

ken, 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.

