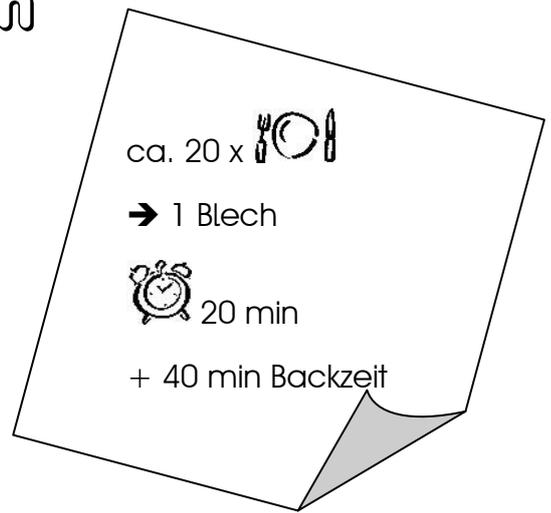


Linzer Schnitten

Zutaten:

4 Eier
 120 g Butter
 140 g Kristallzucker
 140 g Staubzucker
 1 Zitrone
 280 g Mehl
 280 g Haselnüsse
 1 Pkg Backpulver
 ½ Pkg Lebkuchengewürz
 125 ml Milch

1 Glas Ribislmarmelade
 Mandelblättchen



Vorarbeiten:

- Eier trennen
- Backrohr vorheizen (170°C, Heißluft)
- Blech mit Backpapier belegen
- Zitrone waschen, Schale abreiben und auspressen

Zubereitung:

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise, ...
Eiklar	zu Schnee schlagen	Mixer, Quirler, Schüssel
Kristallzucker	dazugeben, weiterschlagen	
Butter	schaumig rühren	Mixer, Quirler, 2. Schüssel
Staubzucker Dotter	zugeben, weiterrühren	
Zitronenschale Zitronensaft Mehl Nüsse Backpulver Lebkuchengewürz Eischnee Milch	unterheben	Schneebeesen
2/3 des Teiges	... fingerdick aufs Blech aufstreichen	Teigkarte
Teig mit Ribislmarmelade	bestreichen	EL
Restlicher Teig	... in Spritzsack füllen, und ein „Gitter“ aufspritzen	Spritzsack, Tülle
mit Mandelblättchen	bestreuen	
	bei 170°C, Heißluft ca. 40 Minuten backen.	Backrohr ;-)