

Linzerschnitten



Menge: 1 Blech

Wos brauchi olls:

300g Butter

200 g Süße

2 Eier

1 TL Zitronenschale

1 Prise Salz

1 TL Zimt

1/2 Pkg. Backpulver

200g Mandelmehl

400g Haselnüsse gemahlen

125g Johannisbeeren

Wia mochi des:

-In Butter in grobe Würfel schneiden und mit Eier, Birkenzucker, Backpulver, Salz, Zitronenschale, Zimt und Solz vermischen bis koane Butterwürfel mehr zi segn sein!

-Die Haselnüsse und es Mandelmehl iaz unter die Buttermasse mischen!

- 1/4 fen Toag in an Spritzsock füllen und in Rest af an Blech vertoalen!
- Die Johannisbeeren mixen, eventell ano a bissl siaßn und af die Masse gleichmäßig vertoaln!
- Mitn Toag in Spritzsock iaz die typischen „Gitter“ af die Masse spritzen!
- Olls be 170 Grad ca. 40 Min. in Ofen!

No an Tipp:

- Stott Johannisbeeren konman z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Zwetschgen,..nemmen!