Haselnuss-Schnitten

ZUTATEN – TEIG

300 g Mehl

180 g Margarine (Thea)

100 g Zucker

1 Ei

½ Packerl Backpulver

Saft und Schale einer Viertel-Zitrone.

ZUBEREITUNG – TEIG

Aus den Zutaten wird auf dem Brett ein Teig zubereitet, den man ½ Stunde rasten lässt (kühl!), danach auswalken.

Eine Hälfte des Teiges für das Gitter übrig lassen!

ZUTATEN – FÜLLE

200 g Zucker

3 Eidotter

3 Eiklar für Schnee

150 g geriebene Nüsse

½ Packerl Vanillin

Marillenmarmelade

ZUBEREITUNG – FÜLLE

Zucker und Eidotter abtreiben und mit Schnee und Nüssen vermischen. Teig mit Marillenmarmelade bestreichen.

Fülle daraufgeben und mit Teiggitter verzieren.

Bei 160 Grad Heißluft 20 min backen.

© 7-Haselnussschnitten.docx