

Zitronenschnitten

Zutaten Teig:

250g Weizenmehl

1 gest. TL Backpulver

75g Zucker

1 Päck. Vanille-Zucker

1 Ei

125g Butter

Zutaten Füllung:

125g Mandeln (abgezogen, gemahlen)

150g Zucker

Saft von 1-2 Orangen oder Zitronen und etwas abgeriebene Schale einer Orange oder Zitrone

Für den Teig:

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanille-Zucker und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus allen Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte es kleben, ihn eine Zeitlang kaltstellen. Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen und jedes zu einer Platte von etwa 32x22 cm ausrollen. Eine der beiden Teigplatten auf ein Backblech legen.

Für die Füllung die Mandeln und den Zucker mit so viel Orangen- oder Zitronensaft verrühren, dass eine gut streichfähige Masse entsteht. Zum Schluss die Schale darunter rühren. Den Teig auf dem Backblech gleichmäßig mit der Füllung bestreichen (an den Rändern etwa ½ cm Teig frei lassen!). Die andere Teigplatte darauflegen, sie an den Rändern gut andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Backzeit beträgt je nach Ofen ca. 20-25 Min. bei Ober- Unterhitze von 190-200 Grad.