

Linzer-Streifen

1 Backblech

250 g	Mehl
½ Tl	Backpulver
200 g	Mandeln, gemahlen
1 Msp.	Zimt
1 Msp.	Gewürznelken, gemahlen
150 g	Zucker
2	Eier
250 g	Butter, kalt, in Stücken
2 Tl	Orangenschale (fein abgerieben)
300 g	Johannisbeergelee, rot
2 Tl	Puderzucker



Mehl, Backpulver, Mandeln, Zimt, Nelken, Zucker, Butter, 1 Ei und 1 Eigelb (Eiweiß s.u.) mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten.

2/3 des Teiges auf einem gefetteten Blech (30x40 cm) bis in die Ecken ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den übrigen Teig zwischen Klarsichtfolie 3 mm dünn ausrollen.

Beides 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf dem Blech im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen.

Inzwischen Johannisbeergelee und Orangenschale glattrühren.

Vom restlichen Teig die Klarsichtfolie abziehen und in 1 cm breite Streifen schneiden, weiter kühlen.

Den Teig auf dem Blech nach dem Backen sofort dünn mit dem Eiweiß bestreichen.

Johannisbeergelee gleichmäßig darüber verteilen.

Die Teigstreifen zügig diagonal zum Blech mit 1 cm Abstand darauf legen.

Weitere 15-18 Minuten goldgelb backen.

Vollständig auskühlen lassen und in 2,5x5 cm große Streifen schneiden.

Leicht mit Puderzucker bestäuben.

Variante: Puderzucker statt Zucker

Backpapier statt gefettetem Blech

Teig erst kühlen und dann ausrollen