

Linzer Streifen.

 **40 Min.**  **90 Min.**  **einfach**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für ein Backblech (ca. 35 x 25 cm), ca. 70 Stück:

- g Mehl
- g gemahlene Mandeln (z.B. Puda)
- g Zucker
- Pck. Vanillinzucker
- Prise Salz
- TL Zimt, gemahlen
- g kalte Butter (z.B. Naturgut)
- Ei (M) (z.B. Naturgut)
- g Sauerkirschkonfitüre (z.B. Naturgut)
- g Puderzucker zum Bestäuben (z.B. Puda)

Zubereitung:

- 1** Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zimt in eine Schüssel geben.
- 2** Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Ei hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit der Küchenmaschine zügig zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
- 3** Teig sofort mit den Händen zu einem kompakten Teig kneten, in Backpapier einschlagen und für mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4** Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 5** 2/3 des gekühlten Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30 x 25 cm).
- 6** Teig auf einen Bogen Backpapier und dann auf ein Backblech ziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- 7** Die Konfitüre gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.
- 8** Den übrigen Teig dünn ausrollen. Mit einem scharfen Messer oder einem Pizzaschneider in diagonale Streifen (ca. 2 cm breit) schneiden.

Linzer Streifen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 9 Teigstreifen diagonal auf die Marmeladenschicht legen. Dabei zwischen den Streifen ca. 2 cm Abstand lassen.
Tipp: Am besten beginnst du an der unteren linken Ecke und arbeitest dich dann über die gesamte Teigplatte.
- 10 Teig ca. 20 Min. backen, dann gut abkühlen lassen.
- 11 Mit gesiebttem Puderzucker bestäuben und in Streifen (ca. 2 x 5 cm) schneiden.