



Linzer Schnittchen

 ca. 1,5 Stunden (inkl. 30 Min. Wartezeit)

 1 Backblech



Zutaten

300 g Dinkelmehl (Type 630)

1 TL Backpulver

120 g Zucker

1 Prise Nelke

170 g Butter und etwas für die Form

250 g Grafschafter

Winterzauber Apfel-Schlehe

1 Prise Salz

100 g gemahlene Haselnüsse

½ TL gemahlener Zimt

1 Prise Kardamom

2 Eier (M)

Zubereitung

1 Ei trennen und Eigelb beiseite stellen. Das restliche Eiweiß für den Mürbeteig verwenden. Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Die Hälfte des Teiges gleichmäßig ausrollen und passend als Boden zuschneiden. Den Boden mit der Gabel einstechen.

Fruchtaufstrich Winterzauber Apfel-Schlehe glatt rühren, gegebenenfalls kurz anwärmen und auf dem Boden verstreichen, ca.1 cm Rand lassen.

Restlichen Teig ausrollen und Plätzchen nach Wunsch ausstechen und auf dem Fruchtaufstrich verteilen. Plätzchen mit Eigelb bestreichen.

Im Ofen Umluft 160 °C ca. 20-25 Minuten backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.