

## *Linzer Schnitten*

*Rezept für 1 Backblech*

*Zutaten Teig:*

*260 g Butter*

*260 g Rohrzucker*

*5 Eidotter*

*260 g geriebene Haselnüsse*

*Zimt*

*Nelken, gemahlen*

*260 g Vollkornmehl*

*Zum Bestreichen:*

*1 Glas säuerliche Marmelade ohne Kerne (z.B. Johannisbeere)*

*---*

*Die Zutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten und 1-2 h im Kühlschrank rasten lassen.*

*Ca. ½ bis 1/3 der Teigmenge ausrollen, auf das Backblech legen und mit Marmelade bestreichen.*

*Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen, in ca. 0,5-1cm breite Streifen zuschneiden und als Gitter auf der mit Marmelade bestrichenen ersten Lage Keksteig auslegen. Teiggitter mit Eigelb (mit etwas kaltem Wasser verdünnt) bestreichen.*

*Bei ca. 180°C etwa 10-15 min backen.*

*Noch warm in Keksschnitten zerteilen.*

