

Linzer Streifen



Für alle, die den Klassiker Linzertorte lieben, gibt es diese Leckerei hier in der handlichen Variante für den bunten Teller oder die Keksdose.

40-60 Stück je nach Größe

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

1. 250 g Mehl
2. $\frac{1}{4}$ TL Backpulver
3. 50 g brauner Zucker (bei mir lichte Basterdsuiker aus den Niederlanden)
4. 100 g Mandeln, gemahlen
5. 1 Msp. Zimt, gemahlen
6. 1 Msp. Nelken, gemahlen
7. Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Orange
8. 1 Ei
9. 200 g Butter, kalt, in kleine Würfel geschnitten

10. 150 g Johannisbeeren-Gelee

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken) zügig zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nach der Kühlzeit 2/3 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (30 x 30 cm) ausrollen. Die Ränder mit einem Messer gerade schneiden.
5. Die Marmelade leicht erwärmen und gründlich verrühren. Dann gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.
6. Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen in Streifen schneiden. Die Streifen diagonal mit gleichem Abstand auf das mit Marmelade bestrichene Teig-Quadrat legen und für 15-20 Minuten (je nach Backofen) in der Ofenmitte backen.
7. Anschließend abkühlen lassen und danach in Rechtecke (Größe nach Wunsch) schneiden.