


Linzer Streifen

$\frac{1}{2}$ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	1 1 250 g 200 g $\frac{1}{2}$ TL 1 Msp. 1 Msp. 1 Pr. 150 g 250 g	Ei Eigelb Mehl gem. Mandeln Backpulver Zimt Nelken gem. Salz Zucker Butter	und mit  mit dem HRG (Knethaken) verkneten. 2/3 des Teiges auf einem Backblech (40 x 30 cm) ausrollen. Den Rest zwischen Frischhaltefolie 3 mm dick ausrollen. Beide Teige ca. 30 Min. kühl stellen. Anschließend den Teig auf dem Blech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Vom restlichen Teig die Folie abziehen und 1 cm breite Streifen schneiden. (ggf. noch einmal kühlen)
	300 g 2 TL	Johannisbeer- gelee Orangenschale	mit fein abgerieben verrühren.
	1	Eiweiß	Teig auf dem Blech nach dem Backen sofort dünn mit bestreichen. Darauf das Johannisbeergelee verteilen und die Teigstreifen diagonal mit je 1 cm Abstand auflegen. Blech wieder für 15 Min. in den Ofen geben. Nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.