

Himmlisch gut: Johannisbeer-Schnitten



Eine himmlische Versuchung

Unser heutiges Rezept ist unwiderstehlich, köstlich und passt perfekt in die besinnliche Adventszeit. Das Rezept ist einfach und geht schnell, da die Plätzchen aus einer ganzen, gebackenen Mürbteigplatte geschnittenen werden.

Hier die heutige Rezeptur für unsere "Johannisbeer-Schnitten":

Zutaten

- 300 g Weizenmehl (Typ 405)
- 200 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 100 g geriebene Mandeln (ohne Schale)
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 150 g rotes Johannisbeergelee

Roter Zuckerguss

- 200 g Puderzucker
- 4 EL roter Johannisbeersaft (Muttersaft, ohne Zuckerzusatz)
- Pistazien, gehackt

Zubereitung

In einer Schüssel die zimmerwarme, weiche Butter mit Puderzucker verrühren.

Das Ei, Prise Salz und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben.

Dann die geriebenen Mandeln und das Mehl zugeben und schnell unterrühren.

Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf einem Backpapier 4 mm dünn ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen ca. 16 Minuten backen.

Danach aus dem Ofen nehmen und die heiße Teigplatte mit einem scharfen Messer halbieren.

Eine Hälfte mit dem pürierten Johannisbeergelee bestreichen.

Puderzucker mit dem Saft verrühren und die zweite Teighälfte damit bestreichen. Mit Pistazien bestreuen.

Die Zuckergussplatte auf die mit Gelee bestrichene Hälfte setzen.

Mit einem sehr scharfen Messer in kleine Stücke schneiden.

Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.