Weihnachtliche Linzer Schnittchen

Die ersten Gutsle ...

Keine Adventszeit ohne Plätzchen, die in Baden-Württemberg auch Gutsle genannt werden. Auch wir starten in die vorweihnachtliche Backzeit mit den ersten süßen Versuchungen. Dieses Jahr sind die Linzer Schnitten unser Einstieg. Allerdings als Schnittchen-Version, denn sie sollen ja nur den Gaumen entzücken und nicht sättigen.

Unsere Linzer Schnittchen sind mit leicht säuerlicher Schwarzer Johannisbeeren Konfitüre gefüllt. Rotes Johannisbeeren Gelee passt auch sehr gut.

Hier die heutige Rezeptur für **"Weihnachtliche Linzer Schnittchen"**:

Zutaten

- 150 g Mehl
- 150 g Haselnüsse oder Mandeln, gerieben
- 140 g brauner Zucker
- 140 g Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 3 Eigelbe
- 50 g Schokolade, mindestens 60 %
- Je ½ TL Zimt, Nelkenpulver
- Abrieb einer Biozitrone
- 1 Messerspitze Backpulver
- 150 g Johannisbeeren Konfitüre + 6 cl Birnengeist oder Wasser

Zubereitung

Zuerst Mehl mit Backpulver vermischen. Dann mit Butter, Zucker und gemahlenen Nüssen verkneten.

Die Schokolade fein reiben und mit den Gewürzen und Zitronenabrieb zum Teig geben. Zuletzt die Eigelbe unterrühren.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank eine Stunde kühlen.

Den gekühlten Teig in 2/3 und 1/3 teilen.

Den größeren Teil (2/3) auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und auf ein Backblech legen (Backpapier vorher auslegen!). Anmerkung: Der Teig reicht für ein halbes Ofenbackblech.

Die Konfitüre mit Birnengeist oder Wasser in einem Topf erhitzen. Den Teig mit erwärmter Konfitüre bestreichen.

Das letzte Teigdrittel ausrollen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig auf die Konfitüre legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°C (Umluft) ca. 25-30 Minuten backen.

Dann aus dem Ofen nehmen, 20 Minuten abkühlen lassen und in kleine Quadrate schneiden.