

Linzer Schnittchen

Großes Blech



Für ca. 48 Stück benötigt ihr bei Blech 26x34 cm

Boden: alle Zutaten verkneten

200 g Butter, kalt

200 g Zucker

200 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen

200 g Mehl

1 TL Zimt

1 Msp. Nelken, gemahlen oder Lebkuchengewürz

1 Ei

Füllung:

200 g Marmelade deiner Wahl z. B. Pflaumenmus

Streusel: alle Zutaten verkneten

75 g Mehl

75 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen

75 g Butter, weich

75 g Zucker

1/2 TL Zimt

Bei 180°C O/U ca. 35 min backen.

Zum Bestäuben: Puderzucker

Großes Blech:

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mandeln

250 g Mehl

1 gehäufter TL Zimt

1 Msp. Nelken

2 Eier

100 g Mehl

100 g Mandeln, gemahlen

100 g Butter, weich

100 g Zucker

¾ TL Zimt