

Fruchtige Zitronenschnitten



Zubereitung

Backofen auf 190 °C vorheizen

Mürbeteig herstellen: Butter und Puderzucker zu einer glatten Masse verarbeiten, Ei und Zitronenschale zugeben. Mehl und Mandeln unterheben und zu einem Teig zusammenfügen. 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backen: Mürbeteig auf 4 mm ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals den Teig einstechen. 15–17 Minuten backen.

Teig füllen: Den gebackenen Mürbeteig in zwei Hälften schneiden, eine Hälfte mit der Marmelade bestreichen.

Glasieren und fertigstellen: Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Die zweite Mürbeteighälfte damit bestreichen. Die glasierte Hälfte auf die mit Johannisbeergelée bestrichene Hälfte setzen. Das so geschichtete Gebäck noch warm in mundgerechte Schnitten schneiden.

Zutaten für 40 Zitronenschnitten

- 200 g Butter, weich
- 120 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Ei
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 300 g Mehl, gesiebt
- 100 g Mandeln, gerieben

Füllung

- 150 g Johannisbeergelée

Glasur

- 200 g Puderzucker, gesiebt
- 3–4 EL Zitronensaft