

Mandelschnitte - Schwedische

Kategorien: Kuchen, Dauergebäck, Kleingebäck, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1	klein.	Ei(er)
100	Gramm	Butter, kalt
250	Gramm	Marzipan - Rohmasse
125	Gramm	Butter, weich
3		M.-große Ei(er)
25	Gramm	Mehl
10	Gramm	Backpulver
2	Essl.	Aprikosenkonfitüre
		Evt. Marmelade, zum Verzieren
		Marzipan - Rohmasse, zum Verzieren
		Schokolade, zum Verzieren

Anleitung:

Aus Mehl, Zucker, Ei und Butter einen Mürbteig herstellen, kühl stellen. Auf knapp der Hälfte eines mit Papier ausgelegtem Blech ausrollen. Dünn mit verrührter Marmelade bestreichen. Zerpflücktes Marzipan mit Butter schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver kurz untermischen. Masse auf dem Teigboden verstreichen. Bei 180 Grad ca. 20-30 min backen (Stäbchenprobe machen!) Nach Belieben das ausgekühlte Gebäck dünn mit verrührter Marmelade bestreichen, mit dünn ausgerolltem, evtl. eingefärbtem Marzipan belegen, in beliebig große Schnitten schneiden und die Schnittkanten in flüssige Schokolade tauchen. Ergibt einen wunderbar saftigen, lockeren Mandelkuchen, der sich gut verpackt lange hält.