

Dänische Hindbaersnitter (Dk)

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
125	Gramm	Puderzucker
1		Ei
200	Gramm	Butter
		Für die Füllung:
175	Gramm	Himbeermarmelade (am besten kernlos)

FÜR DEN GUSS

200	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Wasser oder Milch; ca. Zuckerstreusel Alternativ fertige Kuchenglasur 2 Packungen

Anleitung:

Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Puderzucker, Butter und Ei dazu geben und daraus einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine Stunde kühlen.

Den Teig in zwei Hälften teilen. Jede Teighälfte auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck ca. 20 x 30 cm ausrollen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Bei 180 °C (Umluft) für ca. 15 Minuten backen, 15 bis 18 Minuten bei Ober- und Unterhitze. Der Rand darf sich leicht bräunen, sollte aber nicht zu dunkel werden.

Sofort nach dem Backen die erste Teigplatte mit der Marmelade bestreichen und anschließend die zweite Teigplatte darauflegen (Vorsicht die Platten sind sehr zerbrechlich). Das Ganze etwas abkühlen lassen. Den Puderzucker sieben und mit der Flüssigkeit zu einem Guss anrühren. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Den Kuchen mit einem scharfen Messer in kleine Schnitten schneiden.

Die Schnitten entweder am selben Tag aufessen oder in einer Schachtel luftdicht lagern. So halten sie sich 3 bis 4 Tage.