

# Mürbe - Zimtschnitten

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN RÜHRTEIG*

---

3		Eier, evtl. mehr
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
150	Gramm	Butter oder Margarine
1 1/2	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz,
1	Pack.	Vanillinzucker
		Backpapier oder Butter bzw.
1	Essl.	Rum
		Margarine zum Einfetten
200	Gramm	Weizenmehl Type 405
1		Backblech,

## *FÜR DEN BELAG*

---

100	Gramm	Butter oder Margarine
2	Teel.	Zimt feingemahlener
200	Gramm	Zucker
100	Gramm	Geschälte Mandeln grobgehackte

### Anleitung:

1. Wie oben beschrieben das Blech vorbereiten, den Ofen vorheizen, den Rührteig zubereiten und mit der Teigkarte auf dem Blech glattstreichen.
2. Für den Belag das kalte Fett in Flöckchen auf den Teig setzen. Den Zimt mit den Mandeln und dem Zucker mischen und gleichmäßig auf den Teig streuen.
3. Den Rührteig im Ofen goldbraun backen und nach dem Auskühlen in Rechtecke oder Rauten schneiden. Variationen: Sie können die Schnitten auch mit je 100 g Weizenmehl der Type 405 und 1050 oder statt mit Mandeln und Cashewnuessen, Haselnuss oder Walnusskernen backen.

Zubereitung 20 Minuten Ofentemperatur 180°C, Backzeit 30 Minuten