

Weihnachtsrauten



Zutaten:

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 60 g Sahne
- 85 g kalte Butter
- 50 g Zucker
- Schalenabrieb einer halben Zitrone
- 3 EL Birnen- oder Apfeldicksaft (Reformhaus)
- 50 g Mandelblättchen
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 1 TL Lebkuchengewürz



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Eigelb, Sahne, 60 g Butter in kleinen Stückchen, Zucker und den Zitronenschalenabrieb dazugeben. Mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Min. kalt stellen.

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig mit wenig Mehl bestäuben und direkt auf dem Backpapier auf etwa Backblechgröße dünn ausrollen. Das Backpapier mit dem Teig auf das Backblech ziehen. Mit einer Gabel den Teig einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt.

Die restliche Butter in einem Töpfchen schmelzen. Den Birnendicksaft unterrühren und das Ganze mit einem Pinsel auf dem dünn ausgerollten Teig verteilen. Die Mandelblättchen darüberstreuen. Rohrzucker und Lebkuchengewürz in einer Tasse mischen und über den Mandelblättchen verteilen.

In Ofenmitte ca. 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und noch warm mit einem Teigrädchen in Rauten schneiden. Auf dem Blech abkühlen lassen.