Weihnachtsbacken Rezepte

Helenenschnitten

Gattung: Gebäck, Weihnachten

		TEIG	
200 g Butter; schaumig gerührt		100 g Mandeln; ungeschält,	
120 g Zucker		- gerieben, oder Nüsse;	
2 Eier		20 % mehr	
100 g Schokolade; gerieben		300 g Mehl	
		FÜLLE	
120 Mandeln; geschält,		1 Msp. Vanille; gemahlen	
120 g gerieben		Fett; fürs Blech	
4 Essl. Zucker			
Milch; knapp			
		ZUM DEKORIEREN	
Zuckerglasur			

Alle Zutaten außer der Fülle zu einem glatten Teig verarbeiten und 1/2 Stunden kühl stellen.

Zu 4 gleichmäßigen, ca. 7 cm breiten Streifen ausrollen.

Die Hälfte der Streifen auf ein gefettetes Blech legen.

Die Zutaten für die Fülle vermischen und gleichmäßig auf diese Streifen aufstreichen. Mit den restlichen 2 Streifen bedecken.

Bei guter Hitze backen.

Mit Zuckerglasur bestreichen und in Stücke schneiden.