

Weihnachtsbacken Rezepte

Tessiner Schnitten

Gattung: Backen, Feste, Mandel, Weihnachten

	Teig:	
500 g Butter, zimmerwarm	1	Msp. Salz
300 g Zucker	2	Essl. Grappa
4 Eier	250 g	Mehl
	Belag:	
2 (-3) frische Rosmarinzweige		- (Mandelblättchen)
50 g ganze Mandeln, geschält		Butter für Flöckchen
200 g gehobelte Mandeln	2 Essl. (-3)	Zucker zum Bestreuen

Die Butter mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine schaumig rühren, nach und nach den Zucker hinzurieseln lassen. Erst, wenn er nicht mehr knirscht, einzeln die Eier einarbeiten, die Salzprise nicht vergessen! Zum Schluss den Grappa unterrühren und sehr schnell das Mehl. Diesen zähen Rührteig auf ein mit Backpapier oder mit Backfolie ausgelegtes Blech streichen. Für den Belag die Rosmarinnadeln abzupfen, mit den Mandeln im elektrischen Zerkacker mixen. Zuerst die Mandelblättchen auf der Teigfläche verteilen, dann alles gleichmäßig mit den grünen, duftenden Mandelkrümeln bestreuen. Butterflöckchen aufsetzen, alles gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Das Blech in den 200 Grad Celsius heißen Ofen schieben (mittlere Schiene) und 25 Minuten backen, bis die Oberfläche golden ist. Den Kuchen auskühlen lassen, dann auf ein Brett stürzen. Das Backpapier abziehen. Von dieser Seite aus mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden - so lassen sich die Mandelblättchen besser zerteilen! In gut schließenden Blechdosen bleiben die Tessiner Schnitten mindestens zwei Wochen saftig.