



Reibe Schnitten

Zutaten

Für den Mürbteig:

- **400 g** Mehl glatt AT Type W480 /DE Type W405
- **200 g** Butter
- **120 g** Staub-/Puderzucker
- **2** Eidotter / Eigelb
- **70 g** Sauerrahm / Schmand
- **1 Pkg.** Vanillezucker
- **1 TL** Backpulver
- **1** Abrieb einer Zitrone
- **1 Prise** Salz

Für die Füllung:

- **ca. 300 g** Marmelade, welche immer du möchtest

Zubereitung

Teig vorbereiten:

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Zitronenabrieb vermengen. Butter, Eigelb und Sauerrahm hinzufügen und alle Zutaten zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in **zwei Hälften** teilen; eine Hälfte darf etwas größer sein. Beide Teigstücke in Frischhaltefolie wickeln.

Die etwas größere Teighälfte ca. **30 Minuten im Kühlschrank** ruhen lassen.
(bei mir 485 g)

Die kleinere Teighälfte etwa **1 Stunde im Gefrierschrank** gefrieren, bis sie vollständig fest ist. (bei mir 350g)

Teigboden ausrollen:

Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Die gekühlte, nicht gefrorene Teighälfte auf Backpapier etwa 4 mm dick, auf 25 cm x 31 cm ausrollen.

Marmelade auftragen:

Den Teigboden gleichmäßig bis zum Rand mit beliebiger Marmelade bestreichen.

Teig darüber reiben:

Das gefrorene Teigstück mit einer groben Küchenreibe direkt über der Marmeladenschicht raspeln. Die Teigflocken gleichmäßig auf der gesamten Fläche verteilen und **NICHT** andrücken, damit sie locker aufliegen. Ist etwas kräfteraubend aber muss so sein 😊

Backen und schneiden:

Die Schnitten etwa **25–30 Minuten auf Sicht** backen, bis die Teigspitzen goldbraun und knusprig sind. Anschließend aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit einem scharfen Messer in etwa 3 × 3 cm große Quadrate oder Rauten schneiden.

Vollständig auskühlen lassen und erst danach vom Blech nehmen.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.