

Hummelschnitten



Zubereitung

6 Eier
450 g Butter
550 g Zucker
360 g Mehl
200 g weisse Mandelblättchen
9 EL Rahm
1 Zitrone
1 Prise Salz
½ Tasse Himbeergelee

- 350 g Zucker + Eier schaumig rühren
- 250 g Butter + 6 EL Rahm + Zitrone (Saft + geriebene Schale) begeben und gut rühren
- 300 g Mehl + Salz unter die Masse mischen
- Masse auf mit Blechreinpapier belegtes Wähenblech verteilen und Blech mit Alufolie ganz überdecken
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 200 Grad 10-15 Minuten backen (die Oberfläche soll fest, aber nicht stark gebacken sein)
- Mandelblättchen + 200 g Butter + 200 g Zucker + 3 EL Rahm + 4 EL Mehl (60 g) in einer Pfanne unter Rühren kurz aufkochen
- Himbeergelee auf den vorgebackenen Teig streichen, die Masse darauf verteilen
- in der Mitte bei 200 Grad nochmals 10-15 Minuten backen
- noch warm in (Rhombus) Stücke schneiden