

Londoner Schnitten



Zutaten

Teig:

300 g Mehl

200 g Butter

90 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eigelb

1 Glas Hagebutten-
marmelade

Belag:

5 Eiweiß

300 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

180 g gemahlene
Haselnüsse

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ca. 0,5 cm dick auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

Mein Tipp:

Backpapier muss nicht sein, wenn man das Blech etwas buttert. Und zum Ausrollen verteile ich den Teig und decke ihn mit Frischhaltefolie ab, damit er nicht an dem Glas, das ich benutze, kleben bleibt.

Auf dem ausgerollten Teig verteile die Hagebuttenmarmelade.

Eiweiß zu Eischnee schlagen. Zucker, Vanillezucker, gemahlene Haselnüsse vermischen und unter den Eischnee ziehen. Diese Masse auf der Marmelade verteilen.

Backofen auf 180 °C vorheizen, mittlere Schiene ca. 30 Minuten

Sofort nach dem Backen den Teig in 3x3cm große Stücke schneiden. Wichtig ist, beim Schneiden das Messer immer wieder mit heißem Wasser abwaschen, sonst reißt die Oberfläche.

Am Besten verwahrt man die Plätzchen in einer Dose auf und lässt sie dort noch ein paar Tage liegen bevor man sie verzehrt.

Viel Spaß beim Backen !

Antonia und Wolfgang

