

Preiselbeerschnitte für die Weihnachtszeit



Preiselbeerschnitte für die Weihnachtszeit © Judith und die Torten

Infos

Weihnachten

 Mittel

Zubereitung

- Zwei Eier, den Eidotter, Feinkristall- sowie Vanillezucker, Salz, Butter und Mehl zu einem Teig verrühren. Danach den Teig im Kühlschrank für etwa zwei Stunden rasten lassen.
- Im nächsten Schritt werden die Preiselbeer- und Ribiselmarmelade vermischt.
- Backrohr auf 175 Grad Celsius vorheizen.
- In der Zwischenzeit den Mürbteig in drei Teile schneiden und ausrollen. Jedes Stück

Zutaten

für den Mürbteig:

- 2 Eier
- 1 Dotter
- 500 g Feinkristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1/2 TL Salz (Tipp: in Wasser auflösen)
- 1000 g Butter
- 1500 g Mehl

Teig sollte etwa 30x40 Zentimeter groß und zirka 3 Millimeter dick sein.

- Nun die ersten zwei Bleche backen, bis der Teig eine knusprige Farbe hat. Das dritte Stück mit einem Ei bestreichen und darauf die geriebenen Haselnüsse und den Feinkristallzucker verteilen. Dieses Stück wird die oberste Schicht der Preiselbeerschnitte.
- Wenn alle Teigstücke fertig gebacken sind, wird der Erste aufgelegt. Den Teig mit der Preiselbeer- und Ribiselmarmeladenmischung bestreichen. Anschließend den zweiten Teig auflegen und wieder mit der Marmeladenmischung bestreichen. Zuletzt wird der Teig mit der Haselnuss-Feinkristallmischung auf den unteren Schichten platziert.
- Tipp: Die fertige Preiselbeerschnitte über Nacht ruhen lassen.

zum Füllen und Bestreichen:

- 1000 g Preiselbeermarmelade
- 500 g Ribiselmarmelade passiert
- 1 Ei
- 100 g Haselnüsse grob gerieben
- 50 g Feinkristallzucker

Quellenangabe

Eine schöne Weihnachtszeit wünscht **Judith und die Torten**.