



Waldecker Fürstenschnittchen

für den Teig: 500 g Mehl, 1 1/2 Teelöffel Backpulver, 2 Eier,
200 g Zucker, 2 Pack. Vanillezucker, Zitronen-
schale, 1/2 Pfund Butter, 1 Prise Salz

1/3 des Teiges für den Gitterbelag

Belag: 150g Mandeln, 125 g Butter, 4 Eigelb, 60 g Zucker

Guss: Puderzucker und 2-3 Esslöffel Rum

2/3 des Teigs auf ein gut gefettetes Backblech geben und gleichförmig ausrollen. Danach den zuvor vorbereiteten Belag auf den ausgerollten Teig gleichmäßig mittels Teigschaber aufbringen.

Das restliche Drittel des Teigs dünn ausrollen und mit einem Teigrad in ca. 1cm breite Streifen schneiden und diese diagonal in zwei Richtungen über den Teig legen. In Abwandlung kann man auch die Streifen ganz aus Marzipan (2 Päckchen à 200g) oder unter das Drittel des Teiges 100-200g Marzipan mischen.

Backen bei 180 Grad, 20 Min. (Hellbraun). Bei Umluft mit 160-180 Grad ca. 16 Min. (soll ebenfalls hellbraun sein)

Das noch warme Gebackene auf dem Blech mit einem Guss aus Puderzucker mit Rum bestreichen. Abkühlen lassen und in ca 4x4 cm große Stücke schneiden.

