

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Kieler Schnitten*

Zutaten:

300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
75 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Ei  
1 Prise Salz  
200 g weiche Butter  
100 g abgezogene, gemahlene, geröstete Mandeln

Ca. 100 g Himbeerkonfitüre

Für den Guss:

2 EL Himbeerkonfitüre  
100 g gesiebter Puderzucker  
2 – 3 EL Rum

Zum Besprenkeln:

2 EL aufgelöste Speisefettglasur

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüsselsieben. Puderzucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Ei, Salz, Butter und Mandeln hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, in 6 Streifen von 12 x 28 cm schneiden, die Teigstreifen auf zwei Backbleche (30 x 40 cm) legen und die Backbleche nacheinander in den Backofen schieben.

Das Backblech in den Backofen schieben und bei 180 °C im Elektroherd, 160 °C im Heißlufttherd und bei Stufe 2-3 im Gasherd ca. 12 – 15 Minuten backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und die Gebäckstreifen erkalten lassen. 4 Gebäckstreifen mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Jeweils 2 aufeinander setzen, mit den 2 unbestrichenen Gebäckstreifen bedecken und etwas andrücken.

Für den Guss Himbeerkonfitüre durch ein Sieb drücken und jeweils den oberen Gebäckstreifen damit bestreichen, Puderzucker mit Rum verrühren, auf die mit Himbeerkonfitüre bestrichenen Gebäckstreifen verteilen und glatt streichen. Dabei soll sich die Konfitüre leicht mit dem Zuckerguss vermischen.

Die Gebäckstreifen mit Speisefettglasur besprenkeln und nach dem Erkalten in der entsprechenden Größe für die Tortenfotos schneiden.