

Kleine Gewürzschnitten

Zutaten:

200 Gramm Puderzucker
150 Gramm Butter
125 Gramm Mehl
125 Gramm ungeschälte, gemahlene Mandeln
125 Gramm Semmelbrösel
125 Gramm Zucker
30 Gramm Zitronat
30 Gramm Orangeat
3-4 Esslöffel Zitronensaft
1 Ei
1 Messerspitze gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Ei, die Gewürze und die Zitronenschale unterrühren.

Das Mehl darübersieben, die Mandeln und die Semmelbrösel nach und nach zugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Den Teig, in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt, zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 4 Millimeter dick ausrollen und drei mal sechs Zentimeter große Rechtecke ausschneiden.

Die Schnitten mit genügend Abstand voneinander auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste zehn bis zwölf Minuten backen.

Den Puderzucker sieben, mit dem Zitronensaft glattrühren und die etwas abgekühlten Schnitten damit dick überziehen. Das Orangeat in feine Streifen schneiden und auf die noch weiche Glasur drücken.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/kleine-gewuerzschnitten).

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/kleine-gewuerzschnitten>