



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

33 dag Mehl (glatt)

22 dag Butter

10 dag Staubzucker

1 Stk. Ei

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

20 dag Schlagobers

10 dag Honig

30 dag Kristallzucker

10 dag Butter

30 dag gehobelte Mandeln

Zitronenschalen, unbehandelt

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süßes Weihnachtsgebäck

Königsschnitten

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 33 dag glattes Mehl; 22 dag kalte Butter; 10 dag Staubzucker; 1 Ei; 1 Pkg. Vanillezucker; 1 Prise Salz; Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- Mehl mit Salz mischen, mit Butter verbröseln und mit Zucker, Vanillezucker, Dotter und abgeriebener Zitronenschale rasch zu einem Teig kneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl rasten lassen.
- Das Backrohr auf 180°C Grad vorheizen.
- Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit der Gabel mehrmals einstechen und 3 - 4 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- Dann die Backrohrtemperatur auf 160°C Grad reduzieren.

Mandelmasse

- Zutaten: 20 dag Schlagobers; 10 dag Honig; 30 dag Kristallzucker; 10 dag Butter; 30 dag gehobelte Mandeln
- Das Schlagobers mit Honig, Zucker und Butter aufkochen, Mandeln (alternativ geriebene Nüsse) untermischen und Masse unter Rühren etwas einkochen lassen.
- Anschließend die Mandelmasse auf den Teig streichen und auf der mittleren Schiene ca. 12 - 14 Minuten hellbraun backen.
- Nach ca. 15 Minuten noch lauwarm in Rauten oder Schnitten schneiden.

