



#### 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 ½ 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.

