

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



IK Landwirtschaftskammer Kärnten

Königsschnitten



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig

- o Zutaten: 33 dag glattes Mehl; 22 dag kalte Butter; 10 dag Staubzucker; 1 Ei; 1 Pkg. Vanillezucker; 1 Prise Salz; Schale von ½ Zitrone
- o Mehl mit Salz mischen, mit Butter verbröseln und mit Zucker, Vanillezucker, Dotter und abgeriebener Zitronenschale rasch zu einem Teig kneten.
- o Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl rasten lassen.
- o Das Backrohr auf 180°C Grad vorheizen.
- o 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.
- o Dann die Backrohrtemperatur auf 160°C Grad reduzieren.

Mandelmasse

- o Zutaten: 20 dag Schlagobers; 10 dag Honig; 30 dag Kristallzucker; 10 dag Butter; 30 dag gehobelte Mandeln
- o 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.