

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Zimtblättchen

Zutaten

200 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
120 g kühle Butter
120 g Feinkristall-, Gelb- oder fein gesiebter
Staubzucker
120 g geröstete, fein gemahlene Haselnüsse
1 Ei
¼ ML Zimt
Etwas abgeriebene unbehandelte
Zitronenschale
Schokoladeglasur zum Tunken

Backzeit: ca. 11 Min.

Backrohrtemperatur: 170-180 °C Heißluft

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem Mürbteig kneten (siehe dazu auch Tipps für die Mürbteigzubereitung).

Den Teig nur bei Bedarf kühl stellen.

Das Backrohr auf 170-180 °C Heißluft vorheizen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2-3 mm dick ausrollen, mit einer Blätterform kleine Blättchen ausstechen und mit einem Strukturholz oder einer umgedrehten feinen Reibe dekorative Rillen eindrücken.

Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr ca. 11 Min. backen.

Herausnehmen, auskühlen lassen und jedes Blatt bis zur Hälfte in Schokoladeglasur tunken. Trocknen lassen.

Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen

Guten Appetit !!

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

