



Hagebuttenschnitten mit Zimtstreuseln

Zutaten

Für ca. 80 Stück

Mürbeteig:

500 g Mehl
250 g Butter (weich)
200 g Puderzucker
2 Eigelb (Kl. M)
Salz

Streusel und Belag:

100 g Butter
100 g Mehl
100 g geschälte, gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 TL Zimt
Salz
200 g Hagebutten Mark

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelbe, 1 Prise Salz und 4 El eiskaltes Wasser mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem flachen Stück formen und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Für die Streusel Butter schmelzen. Mehl, Mandeln, Zucker, Zimt und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Butter zugießen und sehr locker unterheben, sodass Streusel entstehen. Kalt stellen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (40 x 30 cm) geben und bis zum Blechrand ausrollen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Hagebutten Mark gleichmäßig auf den Teig streichen, mit den Streuseln bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten goldbraun backen. 20 Minuten abkühlen lassen, dann mit einem scharfen Messer in 2,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen in 4 cm lange rauten schneiden. Vollständig auf dem Blech abkühlen lassen.
Haltbarkeit: 4-6 Wochen.