Linzer-Streifen

Die feinen Linzer-Streifen sind ein traditionelles österreichisches Weihnachtsgebäck mit Haselnussteig, fruchtige Ribiselmarmelade, hübschem Teiggitter und Staubzuckerdekoration.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

150 g	Mehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
0.25 TL	Backpulver
45 g	Zucker
25 g	Staubzucker
1 TL	Weihnachts Gewürze
1 Prise	Salz
100 g	Butter (kalte)
1 Stk.	Ei
150 g	Ribiselmarmelade
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. So gelingen die **Linzer-Streifen**, das Mehl, Backpulver, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Staubzucker, Weihnachtsgewürz und Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Ei hinzufügen. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform oder ein Backblech mit etwa 19 × 19 cm mit Backpapier auslegen.
   Etwa zwei Drittel des Teiges auf die Größe der Backform ausrollen und in die vorbereitete Form legen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und für etwa 12–14

Minuten vorbacken. Er sollte noch nicht vollständig durchgebacken sein.

3. Währenddessen den restlichen Teig ausrollen und in ungefähr 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen nochmals gut kühlen oder kurz einfrieren, damit sie sich später leichter auflegen lassen. Den vorgebackenen Boden kurz abkühlen lassen und gleichmäßig mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die gekühlten Teigstreifen diagonal auf der Marmelade verteilen, sodass ein typisches Linzer Gitter entsteht.

4. Die Linzer-Streifen bei 180 °C Ober-/Unterhitze weitere 25–30 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Noch warm mit Staubzucker bestreuen und in gleichmäßige, kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Linzer-Streifen schmecken besonders gut zu Kaffee, Tee oder heißem Punsch. In einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahrt, werden sie mit der Zeit wunderbar mürbe und aromatisch.