Powidl-Knusperschnitten

Die Powidl-Knusperschnitten passen hervorragend in die Adventszeit. Ein Rezept, das schnell von der Hand geht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für die Streusel

150 g	Mehl
125 g	Butter (kalte)
75 g	Kristallzucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
0.5 TL	Zimt
30 g	Mandeln (gemahlen)
1 Prise	Salz

Für den Boden

1 Packung	Blätterteig (Kühlregal)

Zum Bestreichen

4 EL	Powidl

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Powidl-Knusperschnitten das gesiebte Mehl, die Butter in Würfel, den Zucker, den

Vanillezucker, den Zimt, die Mandeln und die Prise Salz in eine Schüssel geben. Alles am besten mit den Händen zu Streuseln verkneten und an die Seite stellen.

2. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun den Blätterteig der Packung entnehmen und auf dem Backblech ausbreiten (evtl. etwas ausrollen).

4. Dann den Teig mit dem Powidl gleichmäßig bestreichen.

5. Jetzt noch die Streusel auf dem Blätterteig verteilen und alles ca. 30 Minuten im Ofen ausbacken.

6. Im Anschluss die Knusperschnitten komplett auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Für die Powidl-Knusperschnitten kann man anstatt Powidl auch einen fruchtigen Gelee verwenden.