

Brombeerschnitten

Eigentlich sollten es Himbeerschnitten sein... Himbeerschnitten sind in Dänemark ein sehr beliebter Kuchen – oder eigentlich etwas zwischen Keks und Kuchen – den es bei jedem Bäcker zu kaufen gibt. Er besteht aus 2 Schichten Mürbeteig, die mit Himbeermarmelade zusammengelegt und mit Zuckerguss und Streuseln verziert werden. Warum dann plötzlich Brombeerschnitten? Weil sie einfach noch leckerer sind: die Säure der Brombeere in Kombination mit dem süßen Teig. Noch leckerer wird es, wenn Sie den Mürbeteig mit Mandelmehl verfeinern ... Und wenn Sie keine Brombeeren haben, dann nehmen Sie einfach Himbeeren ...



Für den Mürbeteig:

350 g Mehl, Typ 405
150 g gemahlene Mandeln
250 g Puderzucker
300 g kalte Butter
1 Ei (M)

Für die Brombeermarmelade:

250 g Brombeeren
85 g Gelierzucker 3:1

Für den Zuckerguss:

100 g Puderzucker
ca. 2 EL Wasser
Bunte Streusel oder gefriergetrocknetes Himbeer- oder Brombeerpulver zum Verziern

Ergibt ca. 30 Stück

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

So geht's:

- 1.** Die Butter ca. 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2.** Mehl, Mandeln und Puderzucker in eine Schüssel geben. Die Butter in Würfel schneiden und dazugeben. Mit den Fingern die Butter mit Mehl und Puderzucker zu Flocken verarbeiten.
- 3.** Das Ei in ein Glas aufschlagen. Mit einer Gabel verquirlen und zur Butter-Mehlmischung geben. Schnell den Mürbeteig mit den Händen glatt kneten. Nur so lange kneten, wie es wirklich notwendig ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4.** Währenddessen Brombeeren und Gelierzucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten offen köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit einem Schneebesen die Beeren etwas zerdrücken.
- 5.** Den Ofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und mit dem Nudelholz den Mürbeteig in ca. 5 mm dicke, 10 cm breite und 40 cm lange Streifen ausrollen, sodass Sie immer 2 gleich große Streifen haben, die nachher zusammengelegt werden können.
- 6.** Die Streifen ca. 11–12 Minuten backen. Sie müssen am Rand Farbe annehmen und in der Mitte gebacken, aber nicht zu dunkel sein. Währenddessen den Zuckerguss vorbereiten. Dazu Puderzucker und Wasser miteinander zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden.
- 7.** Sofort nach dem Backen je einen Streifen mit Brombeermarmelade bestreichen und den anderen Streifen obendrauf legen. Den oberen Streifen mit Zuckerguss und Streuseln verzieren und schnell aus den Streifen ca. 4 cm breite Schnitten schneiden. Die Brombeerschnitten auskühlen lassen und in Tupper- oder Keksdosen aufbewahren.

© Rezept aus „Leben und Kochen wie in Bullerbü“