



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

WEIHNACHTLICHER KNUSPERKRANZ LINZER ART



Für 1 Springform von 24 cm Ø

ZUTATEN

100 g Mandelkerne
250 g Mehl
250 g kalte Butter
130 g Zucker
Mark $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 geh. TL Zimtpulver
2–3 Messerspitzen Nelkenpulver
1 Eiweiß
Salz
ca. 6 EL Johannisbeergelee oder -konfitüre
Mehl zum Arbeiten
weihnachtliche Ausstechformen (z. B. Sterne, Engel oder Weihnachtsmänner)
etwas Staubzucker

Beeren- oder Zimteis
Schlagobers

ZUBEREITUNG

Mandeln in einer Pfanne trocken auf dem Induktionskochfeld bei Einstellung 7 rösten, bis sie duften. Auf einen Teller legen und abkühlen lassen. 50 g davon fein mahlen, Rest mittelgroß hacken. Mehl mit fein gemahlenen Mandeln in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in kleinen Flöckchen mit Zucker, Vanillemark und Gewürzen verteilen. Eiweiß und 1 Prise Salz in die Mulde geben, zu einem glatten Teig kneten. Teig in eine verschließbare Schüssel geben und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm Heißluft vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. 320 g Teig abnehmen und mit den Fingern in die Backform drücken, so dass ein gleichmäßiger Boden entsteht. Auf Einschubhöhe 2 in ca. 15–20 Minuten hellgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Restlichen Teig halbieren. Eine Teighälfte direkt auf Backpapier zu einem Kreis von ca. 25 cm und 3 mm Dicke ausrollen.

WEIHNACHTLICHER KNUSPERKRANZ LINZER ART

Mit der Springform einen Kreis von 24 cm Ø und in der Mitte von 12 cm (z. B. mit einer Schüssel) ausstechen. Inneren Teigkreis und Teigreste am Rand entfernen. Backpapier mit dem Teig auf ein Backblech ziehen. Restlichen Teig 3 mm dick ausrollen und verschiedene weihnachtliche Motive ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Mandelstückchen bestreuen, leicht andrücken. Auf Einschubhöhe 1 und 3 den Teigkreis und die Kekse in ca. 15 Minuten hellgelb backen.

Gelee bzw. Konfitüre in einen Topf geben und mit 1 EL Wasser kurz erwärmen und glatt rühren. Ca. 4 EL Gelee auf ganzen Keksboden streichen. Ausgestochenen Teigkreis darauf setzen. Die Unterseite der Kekse mit dem restlichen Gelee bestreichen und auf den Kranz setzen. Mit etwas Staubzucker bestäuben.

Zum Servieren den Knusperkranz in schmale Tortenstücke schneiden und zusammen mit Beeren- oder Zimteis und Schlagsahne servieren.

Tipp: der Teig sollte zum Ausrollen immer wieder kühl gestellt werden.