

## Fürstenschnitten

### Zutaten für den Mürbteig:

250g Mehl  
125g Butter  
100g Zucker  
1 Ei  
Prise Salz  
Prise Zimt  
1 Pckg. Vanillezucker

Himbeermarmelade

### Zutaten für die Marzipanmasse:

200g Marzipanrohmasse  
250g Zucker  
250g Butter  
6 Eier  
260g Mehl  
Prise Salz  
Spritzer Zitronensaft

100g gehobelte Mandeln, Puderzucker

### Zubereitung:

Mürbteig herstellen und im Kühlschrank rasten lassen.

Marzipan grob zerbröseln, mit Zucker, Butter, Eiern, Salz und Zitronen mit dem Mixer gut verrühren, anschließend das Mehl zugeben und zu einem Rührteig verarbeiten.

Den Mürbteig ca. 2-3 mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig dünn mit der Himbeermarmelade bestreichen. Die Marzipanmasse darauf streichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und bei 180°C ca. 20 bis 25min backen. Mit Puderzucker bestreuen und in die gewünschte Form schneiden – Streifen, Dreiecke, Rauten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

