

# Königinnenschnitte

FB: Weibsi bäckt & Weibsi's Lieblingsrezepte

Erinnerungen an Mama Gusti

## Zutaten

### Germteig

- × 300 g Dinkelmehl
- × 210 g Butter (weich)
- × 30 g Zucker
- × 4 Dotter
- × 21 g frischer Germ
- × 3 EL Milch (lauwarm)

### Fülle

- × 7 Eiklar
- × 3 Dotter
- × 70 g Staubzucker
- × 100 g Schokolade
- × 200 g geriebene Mandeln
- × 50 g Rosinen
- × 100 g Himbeeren
  
- × 125 g Himbeermarmelade

## Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen feinen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten: Das Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit Staubzucker (bereits um -50% reduziert) sehr (sehr!) schaumig rühren. Anschließend die zerlassene (lippenwarme) Schokolade, die Mandeln, Rosinen und die pürierten Himbeeren unter die Masse ziehen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den ausgeruhten Teig dritteln und das erste Drittel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auswalken. Dieses auf ein mit Backpapier ausgelegtes kleines Backblech legen. Die Fülle auf den Teig streichen. Das zweite Drittel des Teiges auswalken und vorsichtig auf die Fülle legen. Diese Teigplatte mit Marmelade bestreichen. Aus dem letzten Drittel des Teiges ein Gitter herstellen und vorsichtig auf die Marmelade legen. Die Schnitte ca. 10 Minuten ruhen lassen. Wer mag, kann das Gitter noch mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Die Königinnenschnitte bei ca. 170°Grad für ca. 40 Minuten auf Sicht backen.

*Ich habe die Schnitte in einer Kastenform gebacken und die Schnitte darin „zusammenggebaut“.*

Neues aus der  
„Weibsi bäckt“  
Backbuch-Serie 😊

