



## Pinienkern-Schnitten



 **Arbeitszeit:** ca. 60 Min.

 **Koch- & Backzeit:** ca. 30 Min.

 **60 Schnitten**

 **Schwierigkeit:** Normal

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 150g Pinienkerne
- 100g Zitronat gewürfelt
- 100g Orangeat gewürfelt
- 4-5 EL brauner Rum
- 350g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 100g Zucker
- 50g Honig
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 Eigelb und 1 EL Schlagsahne zum Bestreichen

### Zubereitung

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. 50g davon fein hacken.

Das gewürfelte Zitronat und Orangeat mit dem Rum mischen. Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Als nächstes Zucker, Honig, Eier und Eigelb schaumig quirlen.

Die ganzen und gehackten Pinienkerne, Orangeat und Zitronat unterarbeiten. Zuletzt Mehl und Backpulver dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, danach 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 3 gleichgroße Stücke schneiden und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 30cm langen Rollen formen. Die Teigstränge auf einem Backblech mit Backpapier legen. Das Eigelb mit Schlagsahne verrühren und die Teigstränge damit dünn bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 20 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 15 Minuten bei 170°C). Kurz abkühlen lassen.

Jeden Teigstrang schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben weitere 10 Minuten bei 180°C nachbacken. Die Plätzchen auskühlen lassen.

