



Waldecker Fürstenschmittchen

für den Teig: 500 g Mehl, 1 ½ Teelöffel Backpulver, 2 Eier,
200 g Zucker, 2 Pack. Vanillezucker, Zitronen-
schale, ½ Pfund Butter, 1 Prise Salz

1/3 des Teiges für den Gitterbelag

Belag: 150g Mandeln, 125 g Butter, 4 Eigelb, 60 g Zucker

2/3 des Teigs auf ein gut gefettetes Backblech geben und glatt-
streichen und den fertigen Belag darüber geben.

Das restliche Drittel des Teigs dünn ausrollen und mit einem Teiltrad
in ca. 1cm breite Streifen schneiden und diese diagonal in zwei
Richtungen über den Teig legen. In Abwandlung kann man auch
die Streifen ganz aus Marzipan (2 Päckchen à 200g) oder unter das
Drittel des Teiges 100-200g Marzipan mischen.

Backen bei 200 Grad, 15 Min. (Hellbraun). Bei Umluft mit 160-
180 Grad.

Das noch warme Gebackene auf dem Blech mit einem Guss aus
Puderzucker mit Rum bestreichen. Fertig abkühlen lassen und in
4x4cm große Stücke schneiden.

