

thermomix  
VORWERK



14



## Kirsch-Schnittchen



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
30 Min.



Gesamtzeit  
3 Std.



Portionen  
45 Stück

## Zutaten

**300 g** Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

**80 g** Zucker

**30 g** Vanillezucker, selbst gemacht

**1 Prise** Salz

**1 TL** Orangenschale, fein gerieben

**250 g** Butter, kalt, in Stücken

**100 g** Kirschkonfitüre

**50 g** Puderzucker, zum Bestäuben



- 1.** Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Orangenschale und Butter in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 4** vermischen und den Teig in 3 Stücke (à ca. 220 g) teilen.
- 2.** Teigdrittel nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Rollen (ca. 35 cm lang) formen und z. B. mit einem Kochlöffelstiel mittig eine Kerbe in jeden Teigstrang drücken. Teigstränge auf ein Brettchen legen und 2 Stunden kalt stellen.
- 3.** Backofen auf 175°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- 4.** Teigstränge mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen, die Kerben z. B. mit einem Spritzbeutel mit Kirschkonfitüre füllen, 18-22 Minuten (175°C) goldbraun backen und auf dem Blech komplett abkühlen lassen.
- 5.** Teigstränge in je 15 Schnittchen schneiden, mit Puderzucker bestäuben und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.





Für weitere  
Rezeptideen  
**melde dich  
bei mir.**



thermomix  
VORWERK