

Rezept

Blechkuchen Linzer Art

Ein Rezept von Blechkuchen Linzer Art, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Zwetschgen	80 g Zucker
2 EL Zwetschgenwasser (nach Belieben)	1 TL Zimtpulver
300 g Mehl	300 g gemahlene Mandeln
150 g Zucker	½ Bio-Zitrone
300 g kalte Butter	3 Eigelb (Größe M)
Mehl für die Arbeitsfläche	1 Eigelb (Größe M) zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 35 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zucker, eventuell dem Zwetschgenwasser und dem Zimt in einem Topf erwärmen und offen bei mittlerer bis schwacher Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen, bis die Zwetschgen fast zerfallen sind. Dabei immer wieder durchrühren. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen für den Teig Mehl und Mandeln mit dem Zucker mischen. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit der Zitronenschale und den Eigelben zur Mehlmischung geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
3. Dann den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen (oder auch einfetten).
4. Zwei Drittel vom Teig abnehmen und auf dem Blech mit dem bemehlten Nudelholz ausrollen, rundherum einen kleinen Rand hochziehen. Die Zwetschgen auf dem Teig verstreichen. Restlichen Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Gitterartig auf die Zwetschgen legen.
5. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen. Dabei nach 20 Min. das Teiggitter mit Eigelb einstreichen. Kuchen komplett abkühlen lassen und dann in etwa 6 x 6 cm große Stücke schneiden, in eine Blechdose packen. Darin kann er ein paar Tage auf seinen Einsatz warten. Vor dem Essen mit Puderzucker bestäuben.