

Rezept

Linzer Schnitten

Ein Rezept von Linzer Schnitten, am 17.04.2024

Zutaten

300 g weiche Butter	300 g Zucker
2 Eier	2 Eigelbe
2 TL Kakaopulver	1/2 TL Zimtpulver
1/3 TL Nelkenpulver	2 EL Kirschwasser (wer mag)
300 g gemahlene Mandeln	300 g Mehl
500 g Himbeerkonfitüre	1 Ei
1 EL Milch	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Zunächst die Eier und Eigelbe, dann Kakao, Zimt, Nelken, Kirschwasser – wer mag – und Mandeln unterrühren. Mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten.
3. Zwei Drittel des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche 2 cm dick ausrollen. Auf das Blech legen und gleichmäßig mit der Himbeerkonfitüre bestreichen. Den restlichen Teig in 2 cm breite Streifen schneiden und diese gitterartig auf den Kuchen legen.
4. Das Ei mit Milch verquirlen. Das Teiggitter damit bestreichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen.