

Linzerschnitten

Zutaten

350g	Butter
170g	Puderzucker
400g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
200g	Mandeln, gemahlen
3g	Nelken, gemahlen
8g	Zimtpulver
2 Prisen	Salz
600g	Himbeermarmelade



Zubereitung

- Butter cremig rühren, Zucker und Gewürze zugeben und gut vermengen
- Mehl und Mandeln zugeben und zügig unterkneten. Wenn der Teig sehr trocken ist, kannst du noch ein paar EL Wasser oder ein kleines Ei zugeben.
- Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank lagern
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz ankneten
- ca. 1/4 des Teiges abnehmen und für das Gitter- oder Herzmuster zur Seite stellen
- Ein Quadratisches Backblech einfetten
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen flach drücken und auf das gefettete Backblech legen
- mit den Händen gleichmäßig auf das Blech drücken und an den Rändern etwas hochziehen
- Mit einer Gabel Löcher in den Teig stupfen
- die Marmelade gleichmäßig auf dem Teig verteilen
- den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in Streifen schneiden oder Formen ausstechen
- Den Teig mit Gitterstreifen oder den ausgestochenen Formen verzieren
- 25-30 Minuten bei 180°C O/U backen
- mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen
- zum Servieren den Kuchen in Streifen oder Ecken schneiden