

## Linzerschnitte

Hallo!  
Wochenende heißt Kuchenbackzeit! Gibt's an einem  
Wochenende mal keinen Kuchen, aber ich von meiner Familie  
geh auch mal eine bösen Plück. Aber dafür ich gesabt immer haben  
ein. Linzerschnitten eignen sich prima dafür. Ich oft Kuchen



## Linzerschnitte

Zutaten:

450 g Butter

3 Eier

3 Dotter

370 g Zucker

1 P. Vanillezucker

90 g geriebene Schokolade

450 g geriebene Mandeln

450 g Mehl

1/2 TL Zimt

1 MS gemahlene Nelken

1/2 P. Backpulver

250 g Ribiselmarmelade

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier  
und Dotter zugeben und mit Mehl, Backpulver, Mandeln, Eier  
Schokolade und Gewürzen vermischen. Eistoffweise unter die  
geriebene Masse einrühren. Die halbe Menge des Teiges auf die  
gefettete und bemehltes Backblech streichen. Ribiselmarmelade  
geiges Gitters Hilfe auf ein Spritzbeutel (Steriltüte) in Form  
eines Gitters aufspritzen. Bei 180°C ca. 20-25 min. backen  
immer Eiweiß lässt sich auch prima einfrieren und ich klebe  
darauf wie viele Eiweiß drinnen sind. Bei mir ich wieder mal  
eines übrig, gebe ich es dazu und wenn genug beisammen sind

wird ein Schneekuchen gebacken. Das Rezept werde ich bald  
mal posten.





Ich habe schon verschiedene Linzerschnitten Rezepte ausprobiert. Dieses ist aber mein absoluter Favorit!







Rezepte die von mir und meiner Familie als gut befunden  
wird recht man wandern werden keine in meine hands geschriebene  
Rezeptmappe dort werden meine ganzen Schatz haben ich es  
schlecht wieder der Rezepte machen Computer anzulegen und  
Verstehen Rezepte Rezepte machen Computer anzulegen und  
Verstehen Rezepte Rezepte machen Computer anzulegen und  
Wie macht Ihr das so mit der Rezeptaufbewahrung?

