Hallo!

Wochenende heißt Kuchen-back-Zeit! Gibt's an einem Wochenende mal keinen Kuchen, erinnere ich vor meiner Familie gleich mal eine bösen Blick. Aber ehrlich gesagt, immer habe ich auch nicht Lust auf backen. Daher friere ich oft Kuchen ein. Linzerschnitten eignen sich prima dafür.



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 einrühren. Mehl mit Backpulver, Mandeln, Schokolade und Gewürzen vermischen. Esslöffelweise unter die Buttermasse rühren. Die Hälfte des Teiges auf ein befettetes bemehltes Backblech streichen. Ribiselmarmelade glatt rühren und auf Teig streichen. Den zweiten Teil des Teiges mit Hilfe eines Spritzbeutels (Sterntülle) auf Form eines Gitters aufspritzen. Bei 180°C ca. 20-25 min. backen.

TIPP: Eiweiß lässt sich auch prima einfrieren. Ich klebe immer einen kleinen Zettel auf den Behälter und schreibe darauf, wieviele Eiweiß drinnen sind. Habe 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.




Dr. A. Oetker

Rezepte die von mir und meiner Familie als gut befunden werden wandern direkt in meine handgeschriebene Rezeptmappe. Dort werden meine ganzen Schätze gehortet und immer wieder gerne nachgemacht. Des öfteren habe ich schon überlegt eine Rezeptdatei am Computer anzulegen und dort meine Rezepte zu speichern. Aber die handgeschriebene Version ist mir doch immer wieder am liebsten.
Wie macht Ihr das so mit der Rezeptaufbewahrung?

