

Linzerschnitte

Hallo!

Wochenende heißt Kuchen-back-Zeit! Gibt's an einem Wochenende mal keinen Kuchen, ernte ich von meiner Familie gleich mal einen 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 be fettetes, bemehltes Backblech streichen. Ribiselmarmelade glatt rühren und auf Teig streichen. Den zweiten Teil des Teiges mit Hilfe eines Spritzbeutels (Sterntülle) in Form eines Gitters aufspritzen. Bei 180°C ca. 20-25 min. backen.

TIPP: Eiweiß lässt sich auch prima einfrieren. Ich klebe immer ein kleines Schild auf den Behälter und schreibe darauf wieviele Eiweiß drinnen sind. Hab 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

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?