

Linzerschnitte

Hallo!
Wochenende heißt Kuchenbackzeit! Gibt's an einem
Wochenende mal keinen Kuchen, aber ich verneige mich vor meiner Familie
weil ich auch nicht Lusten auf backen. Daher frage 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 zugeben und mit Mehl, Backpulver, Mandeln, geriebener
Schokolade und Gewürzen vermischen. Eistoffweise unter die
gerührte Masse einrühren. Die halbe Menge des Teiges auf ein
gefettetes und bemehltes Backblech streichen. Ribiselmarmelade
auf ein Gitter auf ein Spritzblech (Steriltüte) in Form
eines Gitters aufspritzen. Bei 180°C ca. 20-25 min backen.
Immer ein kleines Schild auf den Behälter und wieder
darauf wie viele Eier drinnen sind. Ich habe ich wieder
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
nicht wieder der Rezepte mach Computer anzu legen und dort
Verstecke Rezepte Rezepte mach Computer anzu legen und dort
Verstecke Rezepte Rezepte mach Computer anzu legen und dort
Wie macht Ihr das so mit der Rezeptaufbewahrung?

