

Linzerschnitten

Die Linzerschnitten sind eine saftige Mehlspeise und ein Klassiker unter den Blechkuchen. Ein schnelles und beliebtes Rezept aus der heimischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

| | |
|-----------|----------------------------------|
| 250 g | Butter |
| 175 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 3 Stk. | Eier |
| 250 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 200 g | Walnüsse (gerieben) |
| 0.5 TL | Zimt |
| 1 Prise | Nelkenpulver |
| 1 EL | Kakao |
| 200 g | Ribiselmarmelade |

Zubereitung

1. Für die **Linzerschnitten** die Eier in eine Schüssel schlagen. Mit der Butter, Staubzucker und Vanillezucker cremig, schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver versieben, geriebene Walnüsse, Kakao, Nelkenpulver und Zimt zur Masse geben und gut verrühren. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Etwa 2/3 vom Teig zirka 5 mm dick gleichmäßig darüber verteilen. Danach die Ribiselmarmelade auftragen. Die restliche Teig-Masse in einen Spritzsatz füllen und ein Gitter über die Mehlspeise spritzen.
3. Im vorgeheizten Backrohr zirka 30-35 Minuten backen.

Tipp

Mit einem Klecks Schlagobers verfeinert schmecken die Linzerschnitten noch besser. Je nach Belieben vor dem Backen noch zusätzlich mit Mandelblättchen bestreuen.