

Mein Kuchen hat 4 Ecken: Original Linzer Schnitten

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Schnitten

Für den Teig

3 Eier
200 g weiche Butter
160 g Zucker
250 g Mehl
170 g gemahlene Mandeln
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
1 Teelöffel Zimt
1/3 Teelöffel gemahlene Nelken
2 Esslöffel Rum

Für den Belag

250 g Marmelade (Johannisbeer oder Himbeer)

Besonderes Zubehör

Eckige Backform (23 x 23 cm)
Spritzbeutel

bleibt ein Gedicht.

- 1 -

Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backform einfetten.

- 2 -

Butter mit Zucker cremig rühren. Eier trennen. Eiweiße beiseite stellen. Eigelbe und Rum unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

- 3 -

Mehl mit Backpulver, Mandeln, Zimt und Nelken vermengen. Unter den Teig heben. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Ebenfalls unterheben.

- 4 -

2/3 des Teiges in die Backform geben und glattstreichen. Marmelade in Klecksen auf den Teig geben und mit der Rückseite eines Esslöffels gleichmäßig verstreichen.

- 5 -

Restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und ein Gitter auf die Marmelade spritzen. Im heißen Ofen 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Schnitten schneiden.

Was ist denn jetzt eigentlich ursprünglicher: Die Linzer Torte oder Linzer Schnitten? Das weiß wohl niemand so genau, ist aber auch gar nicht wichtig. Egal ob eckig, rund oder sogar dreieckig - die Kombination aus würzig, nussigem Teig und herrlich süßer Marmelade ist und