

Zutaten

- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 200 g Mehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- 200 g Himbeerkonfitüre
- Eine Springform (24 cm) mit Butter einfetten. Ca. 1/2 des Teiges in der Form verstreichen. Restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm) geben. Am Rand einen Ring aus Teig spritzen. Konfitüre in die Mitte geben und glatt bis zum Rand verstreichen. Übrigen Teig als Gitter über die Marmelade dressieren. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Backen, Kuchen

Linzer Kuchen

Entdecken Sie unser Rezept für einen köstlichen Linzer Kuchen! Backen Sie mit uns und genießen Sie den perfekten Genuss. Jetzt bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salz
2. Vanille
3. Zitronenabrieb
4. Messerspitze Backpulver
5. Butter und Zucker mit den Gewürzen cremig verrühren, Ei unterarbeiten. Mehl, Backpulver und Nüsse vermengen, dazugeben und zu einem kompakten Teig verrühren.