

Gerührte Linzerschnitten

Zutaten:

6 Stück Eier (Dotter / Klar)
450 g Butter
300 g Zucker
350 g Nüsse (gemahlen nach Wahl)
540 g Mehl
1 Pg. Vanillezucker
1 Pg. Backpulver
1 Glas Ribiselmarmelade

Zubereitung:

6 Eilar mit 100 g Zucker steif schlagen. In den Kühlschrank stellen.
Die Butter schaumig rühren.

Dotter, Vanillezucker und 200 g Kristallzuckers in einer separaten Schüssel schaumig schlagen, mit der cremigen Butter mischen und nochmals gut durchschlagen, dann das Mehl, Backpulver und die Nüsse vermischen.

Die Mehlmischung und 1/3 des Schnees unterrühren und den restlichen Schnee vorsichtig unterheben.

2 / 3 der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen , die Ribiselmarmelade darauf verteilen und glatt streichen. Den Rest der Masse in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf die Marmelade spritzen.

Im vorgeheizten Rohr bei 175° C , ca. 40 – 45 Minuten backen .
Auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Wenn alles fertig ist, Freunde einladen und sie kosten lassen. Oder alles alleine aufessen und Bauchweh bekommen. Variante eins, ist deutlich geselliger und gesünder 😊

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

