

LINZER KUCHEN

... SCHMECKT SEEEEHR GUT UND IST LANGE HALTBAR! ☺

250g Butter Zimmerwarm

250g Zucker

4 Eier

250g geriebene Nüsse

300g Mehl glatt

100g Brösel

Vanillezucker, Zimt, Nelkenpulver,

Zitrone, Backpulver

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Die geriebenen Nüsse, Gewürze, Mehl mit Backpulver und die Brösel untermengen. $\frac{3}{4}$ vom Teig auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen. Mit Preiselbeer- oder Ribiselmarmelade bestreichen. Den restlichen Teig in einen Dressiersack füllen und über die Marmelade ein Gitter spritzen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 45 Minuten backen.

Noch warm in Stücke schneiden und in einer luftdichten Dose aufbewahren.