

Hier und heute



Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech

Zutaten für den Teig

- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 240 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 Eier (Gr. M)
- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 12 g Backpulver
- 900 g Erdbeerkonfitüre
- 20 ml Milch
- 150-200 g Speisestärke

Zubereitung

Ein Ei trennen. Butter, Zucker, Haselnüsse, Salz, Vanillemark, Zitronensaft, zwei Eier und ein Eiweiß miteinander verkneten. Mehl und Backpulver vermischen und unter den Teig kneten. Den fertigen Teig für circa 30 Minuten in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit ein Backblech gründlich einfetten. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Drittel des durchgekühlten Linzerteigs auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen und das Backblech damit auslegen. Darauf achten, dass der Teig einen kleinen Rand bildet.

Die Erdbeerkonfitüre mit Speisestärke glattrühren und gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen, dabei an den Rändern rundum circa einen Zentimeter frei lassen.

Restlichen Linzerteig dünn ausrollen und in circa einen Zentimeter breite Streifen schneiden. Diese in einem Gittermuster auf die Erdbeerkonfitüre legen und an den Enden mit dem Rand des Kuchenbodens verbinden. Zum Schluss das Eigelb mit Milch verquirlen und die Oberfläche der Linzer Schnitten damit bepinseln. Kuchen im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen abkühlen lassen. Dann die Schnitten zurechtschneiden und mit etwas Puderzucker besieben.

Tipp: Durch das Bestreichen mit der Eigelbmischung kleben die Teigstreifen aneinander und bekommen beim Backen einen schönen Glanz.