REZEPT FÜR LINZER STREIFEN

LINZER STREIFEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 8-10 Stücke | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 120 g Butter
- 75 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Größe M)
- 125 g Mehl
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form
- 300 g Johannisbeerkonfitüre
- 1 EL Milch

5621

ZUBEREITUNG

287 Kcal	3 Gramm	31 Gramm	15 Gramm
pro Stück (bei 10) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit 60 g Bio-Puderzucker, Salz, Eigelb, Mehl und Nüsse rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Viertel vom Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck (ca. 15 x 40 cm) ausrollen. Eine gefettete rechteckige Tarteform mit Hebeboden (12 x 36 cm) damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals kühl stellen.

3. Konfitüre glattrühren, nach Belieben durch ein Sieb streichen, um die Kernchen zu entfernen. Übrigen Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen mit Wellenrand in 1 cm breite Streifen schneiden. Konfitüre auf dem Tarteboden verteilen und mit Streifen belegen. Teig mit Milch bepinseln. Kuchen im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit übrigem Bio-Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Wer keine schmale Tarteform in der angegebenen Größe hat, verdoppelt die Zutaten und backt den Kuchen in einer Springform mit 26-28 cm Durchmesser.