

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Blech

Verfasst von: Renate Zitz

Zutaten

4 gekochte Eier

1 rohes Ei

250 G Butter

200 G Staubzucker

1 TL Vanillezucker

200 G Nüsse

1 PRISE Zimt

ETWAS Zitronenschale

250 G Mehl

1 TL Backpulver

50 G Milch

Zubereitung

1. Die gekochten Eier fein passieren oder hacken und mit dem rohen Ei zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Butter mit Staub- und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Die Eiermasse, die Nüsse und die Gewürze dazu geben und verrühren.
4. Am Schluss noch Mehl, Backpulver und Milch unterrühren.
5. Zwei Drittel der Masse auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen.
6. Mit einer beliebigen Marmelade großzügig bestreichen.
7. Den restlichen Teig in einen Spritzsack füllen und ein Gitter aufdressieren.
8. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

mit gekochten Eiern – Resteverwertung Ostereier

TIPP: Ich habe oft viele geöffnete Gläser Marmelade im Kühlschrank stehen. Wenn ich Linzer Schnitten backe, schaue ich immer, welche aufgebraucht gehören. Die mische ich dann großzügig in einer Schüssel zusammen und verwende diese Mischung für den Kuchen. Ich schaue nur immer, dass auch eine säuerliche Marmelade (z. B. Ribisel) dabei ist. So ist mein Marmeladefach mal wieder aufgeräumt und am nächsten Tag freuen sich die Kinder, wenn sich wieder jeder eine Marmelade aus dem Keller holen darf.