

Kuchen Linzer Art

— mit schwabachtaler Zutaten —

🕒 2,5 Stunden 👤 Springform

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g geröstete Haselnüsse (gemahlen)
- 400 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Eier
- 1 TL Zimt
- Vanillezucker
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für das Zwetschgenmus:

- 1 kg Zwetschgen
- 50 g brauner Zucker
- 1 Zimtstange



Zubereitung

1. **Für das Zwetschgenmus:** Zwetschgen entsteinen, in eine Auflaufform mit Zucker und Zimt geben und im Backofen bei 100°C ca. 2 Stunden zu einem Mus einkochen. Immer wieder umrühren bis eine breiige Masse entstanden ist. Auskühlen lassen.
2. **Für den Teig:** Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
3. ⅓ des Teigs beiseite stellen.
4. Springform fetten und mit Mehl bestäuben
5. Die ⅔ des Teiges in die Springform drücken, mit dem Zwetschgenmus bestreichen.
6. Aus dem restlichen Teig Streifen formen und gitterartig auf den Kuchen legen.
7. 30 min bei 170°C backen

guten Appetit!

