



Gitterkuchen nach Linzer Art

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
300 g Dinkelmehl
1 Ei
4 hart gekochte Eier
300 g geriebene Nüsse oder Mandeln
1 TL Zimt
1 Msp Gewürznelken
Zitronenschale
Ribiselmarmelade zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

Die hart gekochten Eier passieren und gemeinsam mit Butter, Zucker und Ei zu einer cremigen Masse rühren. Dann die übrigen Zutaten untermischen.

Drei Viertel des Teigs in eine runde Tortenform füllen und mit Ribiselmarmelade bestreichen. Den übrigen Teig mit einem Spritzsack gitterförmig darüberspritzen. Bei 180 Grad, ca 30 Minuten backen. Zum Servieren eventuell mit Staubzucker bestreuen