

Gitterkuchen mit (gekochten) Eiern

Zutaten:

300 g Butter
250 g Zucker
Vanillezucker
300 g Dinkelmehl
1p Backpulver
1 Ei
4 hart gekochte Eier,
300 g geriebene Nüsse
1 TL Zimt
1 TL Nelkenpulver, Zitronenschale, Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Die hart gekochten Eier mit einer Gabel zerdrücken und gemeinsam mit Butter, Zucker, und Ei zu einer cremigen Masse rühren. Dann die übrigen Zutaten dazu geben. Drei Viertel des Teiges in eine gefettete Tortenform geben und dick mit Ribiselmarmelade bestreichen. Aus dem übrigen Teig ein Gitter darüber spritzen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen.