Gitterkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Butter
250 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
4	Eier
200 G	geriebene Nüsse (Walnüsse, Mandel oder Haselnüsse)
300 G	Mehl (Weizenmehl oder Dinkelmehl)
1 PKG	Backpulver
1 TL	Zimt
1 GLAS	Marmelade (Ribisel, Preiselbeer, Kirsche - je nach Saison)

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Die Eier dazuschlagen und schaumig rühren.
3. Das Mehl mit den Nüssen und Backpulver versieben,
   dann unter die Masse heben.
4. Zwei Drittel der Masse auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt) streichen.
5. Marmelade verrühren und darauf verteilen.
6. Den restlichen Teig in einen Spritzsack füllen und
   gitterförmig auf den Teig spritzen.

   Man kann vor dem Backen noch Mandelsplitter oder gehackte Nüsse über den Kuchen streuen.
7. Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C Heißluft
   ca. 35 – 40 Minuten backen.

   Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.

SEMINAR BÄUERINNEN