



Hofmann Claudia

Mehr über mich:

www.facebook.com/claudia.hofmann.90813

Mein Betrieb:

****Hotel Ambet Meransen



Gewürznelken

Linzerwürfel

Portionen: 1/1 GN Form

Meine Zutaten:

450 g Butter
200 g Zucker
10 g Nelkenpulver
10 g Bitterkakaopulver
1 Msp Zimt
1 Msp Salz
1 x Orangenabrieb
20 ml Rum
5 St Eier, verquirlt
450 g Mehl
10 g Backpulver
50 g Semmelbrösel
180 g Haselnüsse,
gerieben

Preiselbeermarmelade, je
nach Wunsch

Zubereitung:

Zimmerwarme Butter mit Zucker und Aromen schaumig rühren. Nach und nach die verquirlten Eier dazugeben. Gesiebtes Mehl, Backpulver, Semmelbrösel und Haselnüsse untermelieren. Dreiviertel des Teiges auf ein mit Öl und Mehl vorbereitetes Gastronormblech streichen. Mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Den Rest des Teiges mit einem Spritzsack (Sterntülle) gitterförmig aufspritzen und backen. Nach dem Auskühlen in kleine Würfel schneiden.

Backzeit: ca. 20 min.

Backtemperatur: 165 °C

Mein Tipp: Gut gekühlt sind die Linzerwürfel mehrere Wochen haltbar.