

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „guckux“ vom 4. Dezember 2022, 16:56

Guckux

Vorgestern meinen Lieblingskuchen gebacken - nicht so lecker wie der von meiner Mama, zumal sie SELBSTGEMACHTES Latweg verwendete...

Prolog: Vor ein paar Jahren backte mir meine (Ex-)Stieftochter mir auf meinen Wunsch eine Linzer - ich musste mit Erschrecken feststellen, daß diese ganz anders als die meiner Mama ist (mit Himbeere)! Daraufhin backe ich mittlerweile mind 1mal jährlich mir meine Linzer...

Deshalb selbstverständlich mit Rezept und Montageanleitung:

Also: **Omas Linzer**

(in meinem Falle: **Mamas Linzer!**)

200g Mehl

200g gemahlene Haselnüsse

150g Zucker

200g Butter

2 Eier - etwas Eiweiß "absondern"

1 TL Zimt

1 gestrichener TL Backpulver

1/2 Fläschchen Bittermandelöl-Aroma

ca 400-450gr Pflaumenmus (möglichst geringer Zuckeranteil! in meinem Falle 43%, weniger wäre besser).

Teig kneten aus allem, außer Pflaumenmus.

Springform fetten und mit Mehl einstäuben.

Backofen auf 180° (Gas Stufe 3) vorheizen

ca "5/6" 😊 vom Teig in die Form, gleichmäßig ausbreiten. Einen Rand "vorsehen" (ca 2-3cm), weil da kommt dann das Pflaumenmus drauf, das soll nicht an die Form...



Das Mus gleichmäßig verteilen. Ich nehme gerne ein Quäntchen mehr, gute 500g in diesem Falle.



Ich habe mit nem Spritzbeutel dann den restlichen Teig Gittermäßig über das Mus von Rand zu Rand gezogen. Nur mit Gitter gefällt es mir besser, aber bei der Restteigmenge hätte ich garantiert heftige Bauchschmerzen bekommen 😂 (Werte von oben sind mittlerweile korrigiert 😊)



Abgesondertes Eiweiß auf die Teigstreifen pinseln.



ab 30min aufpassen, bis zu 40min kann er brauchen...

Einfach lecker!:

