

GITTERKUCHEN

★★★★☆ 4.4 bei 24 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig zubereiten.
- 2 2/3 des Teiges auf das Backblech streichen und dick mit der Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig in einen Spritzsack mit Sternentülle füllen und ein Gitter darüber spritzen.
- 3 Den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heissluft ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR EIN BACKBLECH (CA 30 X 25 CM)

TEIG

- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g weiche Butter
- 200 g Weizenmehl 700
- 5 g Backpulver
- 150 g geriebene Mandeln
- 70 g geriebene Schokolade
- 5 g Zimt

WEITERS

- 200 g Ribiselmarmelade
- 30 g Mandelblättchen