GITTERKUCHEN

4.2 bei 53 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver, Nüsse, Schokolade und Zimt kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. 2/3 des Teiges auf das Backblech streichen und dick mit der Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und ein Gitter darüberspritzen.

3. Den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH (CA. 30 X 25 CM)

TEIG

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

BELAG

200 g	Ribiselmarmelade
30 g	Mandelblättchen