



Linzer Kuchen

Zutaten:

300 g Dinkelvollkornmehl	1 TL Zimt
1 TL Weinsteinbackpulver	125 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
1 Msp. Salz	125 g Akazienhonig
1 Msp. Vanille	4 EL Wasser
2 Msp. Nelkenpulver	300 g Zwetschgen- oder Johannisbeergelee

Zubereitung:

Das Vollkornmehl mit Backpulver, Vanille, Nelken, Zimt und die Mandeln mischen. Honig, kalte, in Würfel geschnittene Butter oder Margarine und Wasser dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Mit 2/3 des Teiges den Boden einer Springform auslegen, 1 cm Rand hochdrücken. Marmelade darauf vertreiben. Aus dem restlichen Teig ca. 1 cm breite Streifen ausrödeln und als Gitter auf den Kuchen legen. Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. 2 Tage ziehen lassen. Dann erst anschneiden- auch wenn da schwer fällt ;-)