Linzerschnitte vom Blech

Linzertorte…mag ich nicht! Ich mag einfach den Nelkengeschmack im Kuchen nicht. Darum wäre ich nie auf die Idee gekommen, selbst eine Linzertorte zu backen. Aber letztes Jahr habe ich in der Vorweihnachtszeit, auf der Suche nach neuen Plätzchenrezepten, ein Rezept gefunden, wo mich das Foto dazu sehr angesprochen hat. Laut dem Rezept sollte zwar auch Nelkenpulver in dem Teig verarbeitet werden, aber den habe ich kurzerhand weggelassen. Und siehe da; die Plätzchen waren innerhalb weniger Tage weg und ich musste noch mal Nachschub backen, damit wir die gesamte Adventszeit etwas davon hatten. Danach hatte ich mir überlegt, dass man doch aus den Plätzchen einfach einen Blechkuchen machen könnte. Wenn die Plätzchen so gut ankommen und auch mir schmecken, dann muss ich den Kuchen doch auch mögen oder? Was soll ich sagen – das Teil ist der Hammer und besonders mein liebster Schwiegervater freut sich wie Bolle, wenn ich mit einem frisch gebackenen Blech Linzer Schnitte vor seiner Tür stehe.
In dem Originalrezept wurde ein Glas Wildpreiselbeeren für die Füllung genommen. Ich fand das etwas langweilig, außerdem stehen meine Männer auf Himbeeren in jeglicher Verarbeitungsform. Also habe ich ein schnelles Himbeerpüree dazu gemacht, das der Konsistenz von Marmelade ähnelt. Wer also keine Lust oder Zeit hat, das Püree selbst zu machen, kann einfach eine gute Himbeermarmelade nehmen und diese mit etwas Wasser verdünnt im Topf erwärmen. Ich mache das lieber selbst, weil ich so den Zucker reduzieren kann. Im Teig ist davon schon genug und außerdem mag ich die leichte Säure in der Himbeersoße sehr gerne.

Zutaten für ein Blech Linzerschnitte

Für den Teig:
300 g Butter zimmerwarm
150 g Zucker
2 Eier
300 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt

Für die Füllung:
650 g TK Himbeeren
Spritzer Zitronensaft
150 ml Wasser
40 g Zucker
1 gehäufter EL Speisestärke

Zum bestreichen:
1 Eigelb
1 EL Milch

1. Zuerst die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel verquirlen.
2. Die Eier gründlich unterrühren. Sie sollen sich komplett mit der Butter-Zucker-Masse verbinden.
3. Mehl, gemahlene Mandeln und Zimt dazu geben und so schnell wie möglich zu einem Teig verkneten. Wichtig ist, dass du zügig arbeitest. Der Teig mag die Wärme nicht und wird klebrig, je länger du ihn bearbeitest.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Butter wird so wieder fest und du kannst den Teig anschließend besser verarbeiten.
5. In der Zwischenzeit kannst du das Himbeerpüree zubereiten. Hierfür zerkleinerst du die Himbeeren, zusammen mit 100 ml Wasser und dem Zucker, mit einem

Pürierstab im Topf.

6. Nun die Himbeermasse kurz aufkochen lassen.
7. Die Speisestärke mit dem restlichen Wasser und dem Zitronensaft anrühren und zu den Himbeeren in den Kopf geben.
8. Vorsichtig aufkochen lassen und immer rühren, damit das Püree nicht anbrennt. Wenn die Masse zu fest ist, gebe Esslöffelweise Wasser bis zur gewünschten Konsistenz dazu. Das Püree sollte nicht zu fest sein, aber auch nicht zu flüssig.
9. Nun kannst du den Teig ausrollen. Der Teig ist sehr fein und brüchig, darum nehme ich ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und einen eckigen Backrahmen. Falls der Teig arg klebt, mische noch etwas Mehl hinzu. Vom Teig rolle ich ca. ¾ auf dem Backpapier mit etwas Mehl ca. 2 cm dick aus. Das hat den Vorteil, dass ich den Teig hinterher nicht noch mühsam aufs Backblech hieven muss, sondern einfach das Backblech unter das Backpapier schieben kann. Benutze den Backrahmen wie einen großen Ausstecher. Alles, was am Rand übersteht, gibt zum restlichen Teig in der Schüssel.
10. Vom übrig gebliebenen Teig formst du dünne Röllchen. Diese werden ca. 2 cm hoch am Rand des Backrahmens gedrückt. Achte darauf, dass keine Löcher mehr vorhanden sind, sonst läuft das Himbeerpüree hier durch.
11. Das Himbeerpüree langsam auf dem Teig verteilen.
12. Jetzt rollst du den Rest des Teiges auf einem gut bemehlten Untergrund oder einem neuen Backpapier dünn aus und schneidest ihn in ca. 1 cm schmale Streifen. Ich nehme dafür einen Teigroller, der macht so schön gewellte Ränder. Alternativ kannst du den Teig auch einfach ausrollen und mit Plätzchenausstechern in Herz- oder Sternform ausstechen. Es ist etwas knifflig die Teigplatten auf den Kuchen zu bringen. Lege die Streifen in Gitterform auf das Himbeerpüree. Ärgere dich nicht, wenn die Streifen reissen. Lege einfach an der gerissenen Stelle wieder einen neuen Streifen an. Beim

Backen korrigiert der Teig die kleinen Fehler.

13. Das Eigelb und die Milch miteinander vermengen und auf die Streifen pinseln. So bekommt die Oberfläche einen schönen Glanz.
14. Anschließend bei 160 Grad für ca. 35 – 40 Minuten backen, bis die Streifen und Ränder leicht braun sind.
15. Ist der Kuchen abgekühlt, löse den Backrahmen und bestäube die Schnitte mit Puderzucker.