

Hier und heute



Linzer Ecken mit Frühlings-Konfitüre

Klein aber fein: Therasas Linzer Ecken sind schnell gebacken, super lecker und lassen sich mehrere Tage im Voraus vorbereiten.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ein Backblech oder Backrahmen ca. 30x20 cm oder 26 cm Springform

Zutaten für Therasas Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

- 200 g Erdbeeren, frisch oder TK-Ware
- 400 g Rhabarber
- 200 g Gelierzucker 3:1
- Wer mag: eine Prise gemahlene Tonkabohne
- 2 - 3 Schraubgläser

Zubereitung Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

2 - 3 Schraubgläser steril auswaschen. Für die Konfitüre Erdbeeren verlesen und vom Grün befreien. Rhabarber ebenfalls putzen und von den Fäden befreien. Rhabarber grob in 1x1 cm Stücke schneiden und mit Erdbeeren und Gelierzucker mischen. Mischung nach Packungsbeilage beschrieben kochen und pürieren. In sterile Gläser abfüllen.

Tipp:

- Diese Mischung mit Vanille oder Tonkabohne eine Nacht ziehen lassen, so zieht die Mischung nochmal Saft und der Geschmack intensiviert sich.
- Wer mag, kann die Konfitüre mit Himbeergeist nach Geschmack verfeinern.

Zutaten Linzer Ecken

- 170 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Puderzucker
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 Msp. Gewürznelke, gemahlen
- 1 Msp. Kardamom, gemahlen
- 1 Msp Tonkabohne
- 3 Prisen Salz
- 1 Ei
- 100 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
- 300 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- ¼ TL Backpulver
- 250 g Konfitüre z. B. selbstgemachte Himbeer-Rhabarber Konfitüre
- 20 ml Himbeergeist, nach Belieben

Zubereitung

Für den Teig Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel oder auf der Arbeitsfläche zügig verkneten. Zimt, Gewürznelke, Kardamom, Tonkabohne – oder alternativ zu den einzelnen Gewürzen kann man auch 2 Msp. Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz verwenden – Salz und das Ei zugeben und ebenfalls kurz unterkneten.

Gemahlene Mandeln mit Mehl und Backpulver separat vermengen, dann zur Teigmischung geben und zügig zu Streuseln verkneten. Etwas weniger als die Hälfte der Streusel

Hier und heute



wegnehmen, den Rest zu einem Teig verkneten. Beide Teige abgedeckt mindestens eine Stunde, besser zwei Stunden kaltstellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zusammengedrückten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Form ausrollen. Mit einer Gabel grob einstechen und mit Konfitüre bestreichen. Aber nicht direkt bis zum Rand verstreichen. Das wird beim Backen sehr fest und klebt. Dann mit den Streuseln bedecken.

Das Blech ca. 25 - 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Falls der Teig zu dunkel wird, die Temperatur verringern. Den gebackenen Kuchen in der Form auf ein Kuchengitter setzen und etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Dann in hübsche Form schneiden, z. B. in Rechtecke.

Die Ecken sind kühl und trocken gelagert bis zu einer Woche in einer Dose haltbar.

Tipp

Statt Butter eignet sich auch Margarine. Statt Ei können Sie auch 50 ml Milchalternativen verwenden. Dann ist Rezept sogar vegan.