

Weihnachtskuchen Linzer Art

etwa 14 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.

**Zutaten:****Mürbteig:**

220 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g kalte Butter
1 Prise Salz
150 g geröstete, geriebene
Mandeln

Zum Bestreichen:

400 g Powidl

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2** 1/4 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Beliebige Motive ausstechen und auf einem Backpapier zur Seite geben.

- 3** Den übrigen Teig kurz verkneten. 3/4 davon auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) geben. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen, in die Springform geben und am Formrand ca. 1,5 cm hochdrücken.

4 Zum Bestreichen:

Den Powidl auf den Mürbteig streichen und die ausgestochenen Motive darauflegen.



Dr. Oetker Österreich

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 40 Minuten

5 Zum Bestreuen:

Den Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

