

# Linzerschnittli

- Glutenfrei: Mia farina (Mehl) von Riesal, Unterägeri  
Backpulver von Dr. Oetker
- Laktosefrei: Mehl Mix hell von Hammermühle, Deutschland  
Butter durch Bezel ersetzen
- Fruktosefrei: Zucker durch Traubenzucker ersetzen  
Konfitüre durch fruktosefreie Konfitüre oder Nussmasse fruktosefrei ersetzen.

## Zutaten: (ca. 20 x 20cm)

150 g	Butter	weichrühren
1	Ei	
150 g	Zucker	
1 Prise	Salz	zugeben, rühren, bis die Masse hell ist
½	Zitrone	Schale dazureiben
½ KL	Zimt	
1 Msp.	Nelkenpulver	
200 g	Mandeln gemahlen	beifügen, mischen
200 g	Mehl glutenfrei	dazugeben, weiterrühren
		Backblech evtl. mit Backtrennpapier auslegen.
		½ - 2/3 des Teiges auf dem Boden des Bleches ausstreichen
200g	Konfitüre (z.B. Himbeer)	auf dem Teig verteilen, ca. 1cm Rand frei lassen
3 – 4 EL	Mehl glutenfrei	zum restlichen Teig geben, gut mischen
		Auswallen (ca. 5mm) und schmale Streifen schneiden.
		Streifen zuerst dem Rand entlang, anschliessend gitterartig auf die Konfitüre legen
evtl. 1	Ei	verklopfen und die Gitterstreifen bestreichen.

## Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Ca. 35- 45 Min. in der unteren Ofenhälfte backen (Teig darf nur leicht bräunlich werden!). Falls der Teig „blattert“, beim Auskühlen mit Nadel in den Teig stechen.
3. Kuchen etwas auskühlen lassen
4. Kuchen dem Teiggitter entlang mit einem Messer in Stückli schneiden (Messer nach jedem Schnitt kurz abwischen).

En Guete