

Zutaten

Für eine Springform von 28 cm Ø
Für 12 Stück

Butter für die Form

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

200 g weiche Butter

200 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

1 TL Zimt

1 Messerspitze Nelkenpulver

1 EL Schokoladenpulver

200 g Mandeln, gerieben

250 g Mehl

400 g Himbeerkonfitüre



Zubereitung

1. Butter und Zucker miteinander schaumig rühren. Eier, Salz, Gewürze, Schokoladenpulver und Mandeln unterrühren.
2. Das Mehl darübersieben und alles rasch zu einem zarten Teig verarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhenlassen.
3. Den Teig in vier Portionen teilen, zwei zusammen auswallen und den Boden einer ausgebutterten Springform damit auslegen. Die dritte Portion mit den Händen zu einer fingerdicken Rolle im Umfang der Springform formen. Auf den Rand des Teigbodens setzen und am Springformrand etwas hoch drücken, damit ein Rand entsteht.
4. Die Konfitüre auf dem Teigboden verteilen.
5. Die letzte Teigportion auf einem Backpapier ca. 4 mm dick auswallen und im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Anschliessend mit dem Teig Rädchen in fingerbreite Streifen schneiden und gitterartig über die Konfitüre legen, so dass die Streifen mit dem Rand verklebt werden können.
7. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen (200°C) 30–40 Minuten backen.
8. Auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

Anstelle von Streifen können es ausgestochene Guetzliherzen oder andere Formen sein.

1 Stück enthält: Energie: 1964kJ / 469kcal, Fett: 24g, Kohlenhydrate: 57g, Eiweiss: 7g