

Linzer Zupfkuchen

Zarter Nuss-Mürbeteig, verfeinert mit aromatischen Gewürzen wie Zimt und Nelken, fruchtig belegt mit Konfitüre oder Gelee – ein Gedicht auf jeder Kaffeetafel ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei. Milch-, mais-, mandel- und nussfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

180g Zucker

250g Nüsse oder Mandeln, gemahlen

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 265g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis.

[HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

1 TL Kakaopulver, ungesüßt

1 TL Zimt, gemahlen

1 P. Vanillezucker

1 Prise gemahlene Nelken (optional)

1 Ei

250g Butter (ggf. laktosefrei), kalt

Außerdem:

300g Konfitüre, Marmelade oder Gelee

1. Zucker, Mandeln, Mehl, Xanthan, Kakao, Zimt, Nelken und Vanillezucker mischen. Ei und Butter in Stückchen zugeben und

alles rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

2. Ein Händchen voll Teig von der gesamten Teigmenge abnehmen und die große Teigmenge in eine Springform verteilen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Springform muss nicht gefettet werden. Den Teig in der Springform und das restliche Teigstück etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Teig mit Konfitüre, Marmelade oder Gelee bestreichen.

4. Vom restlichen Teig kleine Teigstücke „abzupfen“ und auf dem Kuchen verteilen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: 225g vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Maisfrei – Tipp: Eine glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen.

Nussfrei – Tipp: Gemahlene Erdmandelflocken einsetzen.

Bild 1: Die große Teigmenge in der Form verteilen, anschließend kühlen.



Bild 2: Konfitüre, Marmelade oder Gelee auf dem Teig verteilen.



Bild 3: Vom kleinen Teigrest Stücke „abzupfen“ und auf der Oberfläche verteilen.



Weitere Bilder: Der fertige Linzer Zupfkuchen.

