

Schnelle Linzerschnitten



6 Eier

400 g Zucker

400 g weiche Butter

Das Ganze schaumig mixen

220 g geriebene Mandeln

220 g geriebene Walnüsse

420 g Mehl

½ Backpulver

Kurz dazu mixen

Ca. 2 Drittel vom Teil aufs Blech mit Backpapier streichen, 500 g Marmelade (ich nehme Aachener Pflüml) drauf streichen und mit dem Spritzbeutel Gitter drauf spritzen. Bitte nicht zu eng, da der Teig beim Backen verläuft.

180 Grad Heißluft ca. 35 min. backen

Zum servieren Puderzucker drauf streuen