



Altes Familienrezept 'Loribäckerei'

Zutaten

Teig: 5 Eidotter, 80g Zucker, 280g Mehl, Zitronenschale, 210g Butter (Rama)
Guss: 5 Eiweiß, 170g Zucker, 170g gemahlene Nüsse, etwas Vanille
Füllung: ca. 200g Marmelade (schwarze Johannisbeere) oder Gelee

Teigzubereitung

Eidotter + Zucker + Mehl + geraspelte, ungespritzte Zitronenschale + Butter kneten und die Hälfte auf Backblech ausrollen. Für 10min bei 210°C Boden leicht anbacken. Die andere Teighälfte wird für den Rand und Gitter übrig gelassen.



Boden abkühlen lassen!

Die zweite Teighälfte aufteilen. Aus dem einen Teil Rollen walzen und als Rand auf dem Boden aufbringen. Füllung (Marmelade) auf dem Boden dünn aufstreichen.

Gusszubereitung

Schnee aus Eiweiß schlagen, dann Zucker, gemahlene Nüsse und Vanille darunter heben. Guss auf die Marmeladenfüllung auftragen. Aus Teigrollen ein Gitter über den Guss legen.



Das Ganze nochmals für ca. 15min bei 210°C backen. Noch im heißen Zustand in Streifen schneiden.

Schmeckt am besten nach 2 Tagen Lagerzeit!

Bernd Ruthemeyer