



Linzertorte

für eine 26er Springform



Zutaten:

Für den Teig:

200 g Zucker
250 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
1 geh. TL Kakaopulver
1 TL gemahlener Zimt
etwas Vanillezucker
1 Messerspitze gemahlen Nelken
1 Ei
2 cl Kirschwasser
250 g Butter

Für den Belag:

200 g Himbeermarmelade *oder besser: Ein Gemisch aus je 66 g Himbeer-,
Johannisbeer- und Stachelbeermarmelade*

1 Eigelb zum Bestreichen
etwas Milch

Für die Form:

Butter
Semmelbrösel (oder Mehl)



Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten, 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann 5/6 des Teiges zu einer runden Flade formen und in die gebutterte, mit Semmelbröseln ausgestreute Form geben. Den Teig mit der Marmelade bestreichen. Aus dem restlichen ausgewellten Teig mit dem Teigrädchen Streifen schneiden. Einen Rand und dann rautenförmig ein Gitter auflegen. Zum Schluss mit dem Eigelb (verrührt mit etwas Milch oder Sahne) bestreichen und ca. 50 Minuten bei 160° Celsius backen. Die ausgekühlte Torte sorgfältig in Alufolie einschlagen und im kühlen (z.B. Keller) mindestens 3 Wochen einlagern.

Tipp: Richtig gut sind Linzertorten eigentlich erst ab 6 Wochen Lagerzeit vor dem Verzehr. Wenn es aber mal schnell gehen muss: Die Linzertorte bei 200° Celsius ca. 35 Minuten backen. Diese Backvariante sorgt dafür, dass man die Linzertorte direkt nach dem Abkühlen genießen kann.