



## Weißer Linzertorte

für eine 26er Springform

### **Zutaten:**

#### *Für den Teig:*

170 g Zucker  
150 g geschälte gemahlene Mandeln  
50 g gemahlene Walnüsse  
50 g gemahlene Haselnüsse  
220 g Mehl  
100 g geriebene weiße Schokolade  
1/4 TL gemahlener Zimt  
etwas Vanillezucker  
1/2 Messerspitze gemahlen Nelken  
1 Ei  
2 EL Mirabellengeist  
250 g Butter

#### *Für den Belag:*

3-4 EL Mirabellenmarmelade (*wenn Du keine bekommst geht auch Aprikosenmarmelade*)  
1 Eigelb zum Bestreichen  
etwas Milch

#### *Für die Form:*

Butter  
Semmelbrösel

### **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: Mindestens 3 Wochen vor dem Verzehr backen.*