



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.