

Kuchen + Torten

Linzertorte

Zutaten für 12 Stücke:

140 g Mehl
140 g ungehäutete, gemahlene Mandeln
140 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
abgeriebene Schale von
1/2 Zitrone
4 Eigelb
140 g kalte Butter
200 g Johannisbeermarmelade
50 g gehobelte Mandeln
1 EL Puderzucker
Salz, Butter

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben, mit Mandeln, Zucker, einer Prise Salz, Zimtpulver, Nelkenpulver sowie Zitronenschale gut vermischen.

In die Mitte eine Mulde drücken und 3 Eigelb hinein geben. Die Butter in Flöckchen schneiden, auf dem Rand verteilen und alles rasch von außen nach innen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen und die Springform mit Butter ausstreichen.

Etwa zwei Drittel des Teiges in die Form geben, gleichmäßig verteilen und so mit der Johannisbeermarmelade bestreichen, daß ein fingerbreiter Rand frei bleibt.

Die Hälfte des restlichen Teiges zu bleistiftdicken Rollen formen und diese wie ein Gitter in gleichmäßigen Abständen schräg auf die Marmeladenfüllung legen.

Den Rest des Teiges zu einer fingerdicken Rolle formen und die Torte rundherum damit einfassen, dabei den Rand ein wenig andrücken. Den Rand und das Gitter mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Die Torte mit den gehobelten Mandeln bestreuen und im Backofen in 35 - 40 Minuten hellbraun backen.

Die Linzer Torte auskühlen lassen und mit dem Puderzucker bestreut servieren.



Club Pfaffenweiler
Verein zur Förderung der
Hobbybäckerinnen (VFB)



www.vfb-pfaffenweiler.de