

Linzer Torte



Zutaten:

- 300 g Mehl
- 150 g Haselnüsse, gerieben
- 15 g Mandeln, geschält, gerieben
- 220 g Zucker, fein
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 300 g Butter, kalt (gerieben)
- 1/2 TL Nelkenpulver
- 1 TL Zimt
- 1/2 Zitrone – unbehandelt – die Schale abgerieben

für den Belag:

- 250 g Marmelade (Ribiselmarmelade, Johannisbeermarmelade)

zum Bestreichen:

- 1 Eigelb und 3 EL flüssiges Schlagobers

zum Bestreuen:

- 40 g Mandeln gestiftertl (gehobelt)

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl und Butter mit der Hand gut abbröseln und mit den anderen Zutaten mit möglichst kalten Händen rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. 2/3 des Teiges in eine 26-cm-Springform hineingeben (entweder mit der Hand oder ausrollen und einlegen).

Mit Ribiselmarmelade großzügig bestreichen, dabei einen fingerbreiten Streifen am Außenrand der Oblate freilassen.

Den restlichen Teig zu bleistiftdicken Rollen formen und gitterförmig auf die Tortenoberfläche legen. Rund um den Rand eine dickere Teigrolle formen festdrücken.

Gitter und Rand mit Eigelb-Sahne-Gemisch bestreichen und in der Mitte die Torte mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Ist alles in allem recht einfach zu machen, schmeckt lecker und ist auch lange haltbar.

Für meinen Teil muss ich sagen, sie wird von Tag zu Tag besser 😊

Und nun – wieder einmal viel Spass beim Nachbacken.

Gutes Gelingen

Eure Gudrun von Mödling