



LINZERTORTE

einfach klassisch!

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

Linzerteig

- 150g Butter, weich
- 1 Ei
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Zitronenschalenabrieb
- 1/2 TL Zimt
- 1 Msp Nelkenpulver
- 200g Haselnüsse, gemahlen
- 200g Mehl
-

Füllung

220g Himbeerkonfitüre

1 Ei

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 40min.
- Backzeit: 30-40min.
- Kühlzeit: 1std.
- Tortenring von 20cm

01

Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Butter in einer Schüssel geben, rühren bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Ei begeben, rühren bis die Masse hell ist. Schale dazu reiben. Zimt und bis und mit Mehl langsam begeben und kurz verrühren. Ca. 2/3 des Teiges dünn auf einem Backpapier ausrollen. Mit einem Pizzamesser dünne Streifen schneiden und für ca. 30min. kühlen.

02

Für den Boden den Rest des Teiges ausrollen (ca.4mm) auf dem Backpapier mit dem Tortenring ausstechen. Marmelade darauf gleichmässig verteilen, ca. 1-2cm Rand frei lassen.

03

Die Streifen auf den Boden gitterartig auf die Torte legen. Mit dem Tortenring hinunter stechen und so direkt lassen. Für den Rand eine lange Wurst rollen und am Rand entlang hinein legen. Mit einer Gabel den Rand einprägen. Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel die Torte bestreichen. Die Linzertorte für ca. 30-40min. backen.

Anschliessend abkühlen lassen.

