

Rezept 044 : Linzer Torte

Zutaten :

Mürbteig :

200g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
160g gemahlene Haselnüsse
160g Butter oder Margarine
3 Eigelb
120g Staubzucker
1/2 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
Schale einer unbehandelten Zitrone

Belag :

400g Himbeermarmelade
1 Eigelb
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung :

Mehl mit Backpulver, Nüssen, Butter, Eigelb, Staubzucker und den Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen.

Ca. zwei Drittel des Teigs mit wenig Mehl ausrollen, damit er in eine runde Form passt (ca. 24 cm Durchmesser).

Die Form zuvor einfetten und den Teig hinein geben, am Rand leicht festdrücken.

Die Marmelade am Teig verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen und ca. 1,5 cm breite Streifen "ausradeln" oder schneiden. Als Gitter kreuz und quer auf die Marmelade legen und am Teigrand nach innen umdrücken.

Eigelb verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 bis 45 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Guten Geschmack !