

LINZER TORTE



STÜCK

1 Torte



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 2,5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

2,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

180g Zucker
 240g Butter
 240g Mehl
 240g geriebene Haselnüsse
 1 Ei (50g)
 ½ Pk (8g) Backpulver
 1 Msp Zimt
 1 Msp Nelken

Ganzes Ei verquirlt mit einer Prise
 Salz zum Bestreichen

Mandelblättchen zum Bestreuen

250g Ribiselmarmelade

TEIGBEREITUNG

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den fertigen Teig flachdrücken, zu einem Rechteck formen und in Frischhaltefolie wickeln. Den Teig eine Stunde kühl rasten lassen.

TEIGAUFBARBEITUNG

Ein Drittel des Teiges abstechen und für das Gitter zur Seite legen. Den Rest auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in eine leicht gefettete Springform geben. Marmelade darauf verteilen. Den Teig für das Gitter dünn ausrollen und zu Streifen schneiden. Diese auf die Marmelade zu einem Gitter legen. Die Reste zu einem Rand formen. Zum Schluss die Teigstreifen mit Ei bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

BACKEN

Im auf 180°C Umluft vorgeheizten Backrohr für ca. 45min backen.

Hard Facts Hauptteig



Teigruhe

1h



Backtemperatur 180 °C



Backdauer

ca. 45 min