Linzertorte

Von Karin

Eine Linzertorte darf hier im Markgräflerland auf keiner Adventszeit-Kaffeetafel fehlen. Sie kann je nach Rezept mit Haselnüssen, Mandeln oder Walnüssen zubereitet werden. Dies ist das Rezept meiner Oma.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std.	**45 min**	**n/a**	**1 Std. 45 min**

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 g	Butter
250 g	Zucker
125 g	gemahlene Walnüsse
125 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Zimt
1 Prise	Nelken
1 Prise	geriebene Zitronenschale
1 Prise	Salz
1 x	Ei
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 x	verquirltes Eigelb
350 g	Himbeermarmelade mit oder ohne Kerne je nach Vorliebe

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform

Zubereitung

01 Butter, Zucker, Zimt, Nelke, Zitronenschale, Salz und das ganze Ei miteinander schaumig rühren.

02 Anschließend die Walnüsse und die Mandeln unterrühren.

03 Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver kurz unterkneten.

04 Den Teig flachdrücken.

05 Dann muss er für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

06 Nach dem Kühlen wird er mit genügend Mehl auf etwa 1cm ausgerollt und etwa auf 29-30cm ausgeschnitten.

07 Den Boden einer 28cm Springform fetten und mehlen.

08 Der Teig wird dann in die Springform gelegt und den Rand bis auf 1cm gekürzt.

09 Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

10 Anschließend die Marmelade darauf verteilen.

11 Aus dem restlichen Teig werden mit Hilfe von Austechern Formen ausgestochen und auf der Marmelade verteilt.

12 Der Rand wird mit einer Gabel leicht eingedrückt, so dass ein Muster entsteht.

13 Zuletzt werden alle Teigoberflächen mit dem verquirten Eigelb bestrichen.

14 Der Kuchen wird anschließend bei 180°C Umluft für etwa 45-50 Minuten gebacken.

15 Nach dem Backen sollte die Linzertorte für mindestens 1 Woche an einem kühlen Ort in einem Tortenaufbewahrungsbehälter gelagert werden damit sie durchziehen kann.