

Linzer Torte 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mandeln (gemahlen)
200	Gramm	Mehl
2	Teel.	Kakao
1	Teel.	Zimt (gemahlen)
1	Messersp.	Gewürznelken (gemahlen)
1	Pack.	Vanillezucker
20	ml	Kirchwasser
250	Gramm	Butter
1		Eigelb
200	Gramm	Himbeer- oder Erdbeerkonfitü

Anleitung:

Das Mehl auf die Arbeitsplatte geben, darauf die Mandeln verteilen, eine kleine Mulde bilden und dann alle weiteren Zutaten hinzugeben. Die Butter muss weich sein, sie sollte als letzte Zutat hinzugegeben werden. Alles gut durchkneten und zu einer Teigkugel formen. Eine Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen.

Den Teig aufteilen, 3/4 sofort in die Springform (Durchmesser 26 cm) geben; entweder ausrollen und dann hineinlegen oder direkt vorsichtig mit den Haenden in der Form verteilen und gut festdruecken. Die Konfituere darauf verteilen.

Das restliche Viertel ausrollen und ca. ein bis zwei cm dicke Streifen abschneiden, entweder mit einem Messer oder mit einem Teigraedchen.

Dann die Streifen auf der Konfitueren verteilen, so dass ein Gitternetz auf dem Kuchen entsteht. Mit einem gut verquirlten Eigelb bestreichen und abbacken.

Backzeit: c.45 Minuten bei 180 Grad / Umluft-Herd: 160 Grad

Der Kuchen ist gar wenn die Marmelade im Kuchen kocht.