

Linzer Torte 2

Kategorien: Kuchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Dinkelvollkornmehl
1	geh. TL	Weinsteinbackpulver
1	Messersp.	Salz
1	Messersp.	Vanille
2	Messersp.	Nelken
2	Teel.	Zimt
125	Gramm	Haselnüsse oder Mandeln
10		Bittermandeln(habe auch schon ohne gemacht)
125	Gramm	Akazienhonig
125	Gramm	Butter
4	Essl.	Wasser
300	Gramm	Johannisbeermarmelade (ich liebe Zwetschgenmuß)

Anleitung:

Das frischgemahlene Vollkornmehl mit Backpulver, Vanille, Nelken, Zimt und feingeriebenen Mandeln mischen. Honig, kalte feingeschnittene Süßrahmbutter und Wasser dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. 1 Stunde ruhen lassen.

Mit 2/3 des Teiges Boden einer Springform auslegen, 1 cm Rand hochdrücken und glatt abrädeln. Marmelade darauf verstreichen.

Restlichen Teig auf der Arbeitsfläche auswalken und mit dem Teigrädchen 10 -12 Streifen, 1 cm breit abrädeln. Streifen als Gitter auf den Kuchen legen.

Bei 200° auf mittlerer Schiene ca. 20 Min backen. Vor dem Anschnitt 2 Tage durchziehen lassen.

Ich mache gerne einen Blechkuchen daraus und nehme dazu die doppelte Menge.

Der Kuchen ist gar wenn die Marmelade im Kuchen kocht !