

## Linzer Torte 3

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Butter
4		Eigelbe, evtl. mehr
250	Gramm	Zucker
1		Zitrone, abgeriebene Schale
		Von
1	Messersp.	Zimtpulver
1	Messersp.	Nelkenpulver
40	ml	Kirschwasser
125	Gramm	Gemahlene Walnüsse
125	Gramm	Gemahlene Mandeln
500	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver

### ZUM BESTREICHEN

---

1	Pack.	Johannisbeergelee oder Himbeermarmelade
---	-------	--

### Anleitung:

Die Butter bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen und schaumig rühren. Etwas Eigelb zum Bestreichen aufbewahren. Eigelbe und Zucker zur Butter geben und etwa 10 Minuten rühren. Dann die Zitronenschale, Zimt- und Nelkenpulver, Schnaps, Nuesse und Mandeln hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver zusammen darueber sieben. Alles gut verkneten. Eine Teigkugel formen und an einem kuehlen Ort etwa 1 Stunde kalt stellen. Den Teig in 2 Haelften teilen. Aus einer Teighaelfte runden Boden von etwa 1/2 cm Dicke ausrollen. Eine gut mit Butter eingefettete Springform damit belegen. Gelee oder Marmelade ueber den Teig streichen. Die zweite Haelfte des Teiges ebenso ausrollen und daraus etwa 1 1/2 bis 2 cm breite Streifen ausraedeln. Mit diesen Streifen die Marmelade im spitzen Winkel gitterartig belegen. Zum Schluss einen Streifen als Rand um den ganzen Kuchen legen. Das Gitter und den Rand mit dem aufbewahrten Eigelb bestreichen. Die Linzer Torte in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Tipp: Je laenger die Linzer Torte nach dem Backen ruht, desto besser wird sie; das Minimum sind drei Tage.