

Linzer Torte (Siegertorte)

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver, gestr.
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Messersp.	Nelkenpulver
1	Teel.	Zimtpulver, gestr.
1		Ei
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Gemahlene Mandeln
		Marmeladenmischung aus
		Johannisbeergelee,
		Himbeer- und
		Erdbeermarmelade

ZUM BESTREICHEN

1		Eigelb
1	Teel.	Milch

Anleitung:

Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben und die restlichen Zutaten darauf geben. Alles gut miteinander verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Diesen eine Stunde an einem kuehlen Ort ruhen lassen. Danach 2/3 des Teiges als Boden in eine ausgebutterte Springform (26 cm Durchmesser) druecken. Den restlichen Teig auswallen und mit dem Teigraedchen in 1 cm breite Streifen schneiden. Davon den Rand rund um den Kuchen legen.

Die Marmeladenmischung aufstreichen und mit den uebrigen Streifen gitterfoermig belegen. Eigelb und Milch miteinander vermischen und damit das Gitterwerk sowie den Rand bestreichen. Den Kuchen fuer ca. 45 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen backen. (Marie-Therese Bloch, Riedisheim)