

Linzertorte - Badische 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
5		Eigelb
250	Gramm	Zucker
		Abgeriebene Zitronenschale
1	Prise	Zimt
1	Prise	Nelkenpulver
40	ml	Kirschwasser
125	Gramm	Gemahlene Walnüsse
125	Gramm	Gemahlene Mandeln
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1	Glas	Johannisbeergelee Oder Himbeermarmelade

Anleitung:

Die Butter bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen und schaumig rühren. Etwas Eigelb zum Bestreichen aufheben. Eigelbe und Zucker zur Butter geben und ca. 10 Minuten rühren. Dann die Zitronenschale, Zimt und Nelkenpulver, Kirschwasser, Walnüsse und Mandeln hinzugeben, das Mehl zusammen mit dem Backpulver darübersieben und alles gut verkneten. Eine Teigkugel formen und an einem kühlen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in zwei Hälften teilen. Aus der einen einen runden Boden von etwa 1/2 cm Dicke ausrollen. Eine gut mit Butter eingefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit belegen. Johannisbeergelee oder Himbeermarmelade über den Teig streichen. Die zweite Hälfte des Teiges ebenso ausrollen und daraus etwa 1,5 cm breite Streifen ausrädeln. 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 Linzertorte bei etwa 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. eine 3/4 Stunde backen.

Der Kuchen ist gar wenn die Marmelade im Kuchen kocht.