

Linzerorte - Badische 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

135	Gramm	Weiche Butter
5		Eigelbe
125	Gramm	Zucker
1/2		Unbehandelte Zitrone, davon die fein abgeriebene Schale
50	Gramm	Walnusskerne
50	Gramm	Haselnüsse gemahlen
50	Gramm	Gemahlene Mandeln
		Zimt
	Etwas	Gemahlene Nelken
1	Essl.	Kirschwasser
250	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
		Mehl zum Bearbeiten
350	Gramm	Johannisbeergelee
1	Essl.	Schlagsahne
10	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Die Butter bis auf 1 Esslöffel mit dem Handrührer etwa 10 Minuten schaumig rühren. Vier Eigelbe und den Zucker zur Butter geben und etwa 5 Minuten schaumig rühren.

Die Zitronenschale fein abreiben. Die Walnüsse fein zerkrümeln. Die Zitronenschale mit Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Zimt, Nelkenpulver und Kirschwasser unter die Buttermischung rühren.

Mehl und Backpulver sieben und zur Buttermischung geben. Schnell mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit der restlichen Butter austreichen. Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 26 cm ausrollen und auf den Springformboden legen. Den restliche Teig nochmals halbieren. Eine Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem 5 mm dünnen und etwa 4 cm breiten Teigstreifen ausrollen und innen an den Springformrand legen. Die Nahtstelle von Teigrand und Boden mit den Fingerspitzen zusammendrücken.

Das Johannisbeergelee gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Den restlichen Teig 3 mm dick auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem gewellten Teigrad in 1 cm breite Streifen schneiden und gitterförmig auf das Gelee legen. Den überstehenden Teigrand rundherum nach innen klappen.

Das restliche Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Teigstreifen und den Rand damit bepinseln. Die Badische Linzer Torte bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 45 Minuten backen.

In der Form kalt werden lassen und mindestens 2-3 Tage ruhenlassen. Kurz vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Linzertorte - Badische 2

(Fortsetzung)

Backen Sie die Torte möglichst rechtzeitig und wickeln Sie dann die Torte gut in Folie oder Pergamentpapier ein, damit sie nicht austrocknet. Linzer Torte muss nämlich ein paar Tage ruhen, damit sich alle ihre Gewürze gut verbinden und richtig durchziehen können. Erst dann entwickelt sie ihr volles Aroma. Gut verpackt hält sich die Torte etwa eine Woche bei Zimmertemperatur