

## Linzertorte nach dem Rezept von Mama Feißt

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 2 Torten

250	Gramm	Butter,
4		Eier, evtl. mehr
500	Gramm	Zucker,
1		Zitrone, abgeriebene Schale
		Von
1	Messersp.	Zimt,
1	Messersp.	Nelkenpulver,
250	Gramm	Walnüsse, gehackt
1		Gläslein Schwarzwälder
		Kirschwasser,
1/2	Pack.	Backpulver,
1	Essl.	Kakaopulver,
500	Gramm	Weißmehl, Typ 405,
2	Tassen	Himbeerkonfitüre,
1		Eigelb zum Bestreichen

### Anleitung:

Aus diesen Zutaten lassen sich zwei Torten backen. Da Linzertorte umso besser schmeckt, je länger sie gelagert wird, lohnt sich die Herstellung zweier Torten im gleichen Arbeitsgang. Die Butter zergehen lassen, mit den Eiern und dem Zucker 5 bis 10 Min. verrühren, die übrigen Zutaten (ohne die Konfitüre) darunter mengen. 2/3 des Teiges auf zwei Springformböden geben, flach ausstreichen, mit der Konfitüre bestreichen. Den restlichen Teig 1/2 cm dick auswallen, in Streifen schneiden, diese ringsum und gitterförmig über die Torte legen, mit Eigelb bestreichen. 50 Minuten in mässiger Hitze backen. Im Schwarzwald trinkt man herben Weisswein dazu.