

Linzertorte

(Ellen's Rezept aus einem alten Backbuch von meiner Mutter)

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
250 g Mandel (auch Haselnüsse oder Walnüsse möglich)
1 Ei
2 Eßl Kakao
2 Eßl Kirschwasser
1 Eßl Zimt
1 Msp Nelken
1 Kfl Backpulver
Marmelade (Johannisbeergelee oder Himbeergelee)
1 Eigelb zum Bestreichen

Zucker und Butter schaumig verrühren
danach Nüsse, Schnaps und Gewürze ebenfalls unterrühren
Ei dazugeben
Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben
Teig mindestens 1 Std kalt stellen

Teig ausrollen und auf Kuchenform legen
mit Marmelade bestreichen (ca. 1 cm am Rand freilassen)
aus Teig Streifen „ausrädeln“ und drauflegen

Je nach Teigdicke bei ca. 175 ° Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen

Ellen's Vorschläge zur Linzertorte:

- Ich bereite den Teig abends zu und stelle ihn über Nacht kalt – so können sich alle Zutaten gut verbinden
- Anstatt dem „Gitter“ aus Teigstreifen für die Oberfläche steche ich eine entsprechende Anzahl Herzen oder Sterne aus. So habe ich keine Teigreste übrig.

G U T E S G E L I N G E N