Rezept

Linzer Torte

Ein Rezept von Linzer Torte, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
2 TL	Kakaopulver
2	Prisen gemahlene Nelken
1 EL	neutrales Öl
1 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
2 EL	Aprikosenkonfitüre
200 g	Mehl
150 g	Zucker
	1/2 TL Zimtpulver
200 g	Butter
4	Eigelb
300 g	Himbeerkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Springform (26 cm Ø; ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz rösten, dann abkühlen lassen. Mehl, Salz, Mandeln, Zucker, Kakaopulver, Zimtpulver und gemahlene Nelken auf eine Arbeitsfläche häufen und mischen. Die Butter in Flöckchen, das Öl, die Eigelbe und nach Belieben das Kirschwasser darauf verteilen. Alles mit einem großen Messer fein hacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Zwei Drittel von dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und in die Form geben. Die Himbeerkonfitüre glatt rühren und auf dem Teigboden verteilen.

3. Den restlichen Teig ausrollen. Für den Rand einen ca. 2 cm breiten Streifen schneiden. Den Rest mit einem Teigrädchen oder scharfen Messer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gitterartig auf die Konfitüre legen. Den breiten Streifen wie einen Ring an den Rand der Form legen und leicht andrücken. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen.

4. Etwa 10 Min. vor dem Ende der Backzeit, die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf leicht erwärmen, durch ein Sieb streichen. Den Kuchen herausnehmen. Das Teiggitter und den Rand mit der Konfitüre bestreichen und fertig backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.