Rezept

Glutenfreie Linzer Torte

Ein Rezept von Glutenfreie Linzer Torte, am 25.05.2025

Zutaten

200 g	helles glutenfreies Mehl (z.B. Mix C von Dr. Schär)
200 g	gemahlene Mandeln
1 Msp.	gemahlene Nelken
2 cl	Kirschwasser (wer mag)
200 g	Himbeerkonfitüre
	Fett für die Form
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	gemahlener Zimt
1	Ei
200 g	kalte Butter
1	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Backform fetten. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Mandeln, Zimt und Nelken mischen. Auf ein Backbrett geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Ei und das Kirschwasser hineingeben, die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen und alles mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

2. Den Backofen vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf einem bemehlten Backbrett ca. 5 mm dick ausrollen, in die Form legen und einen 1 cm breiten Rand formen. Die Konfitüre darauf verstreichen. Den restlichen Teig ausrollen und mit einer Ausstechform Herzen oder runde Formen mit Wellenrand ausstechen. Die Herzen oder Kreise auf dem Kuchen anordnen und mit Eigelb bestreichen.

3. Die Linzer Torte im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) ca. 1 Std. backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.