

Rezept

Klassische Linzer Torte

Ein Rezept von Klassische Linzer Torte, am 30.04.2025

Zutaten

200 g Mehl (Type 405)	200 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zucker	2 EL Kakaopulver
1 TL Zimtpulver	1/2 TL gemahlene Nelken
200 g kalte Butter	1 M Ei
3 EL Kirschwasser	300 g rotes Johannisbeergelee oder Himbeerkonfitüre
1 Eigelb	1 EL Milch
2 EL Mandelblättchen	Butter für die Form
Mehl zum Verarbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Haselnüsse, Zucker, Kakao und Gewürze in eine Rührschüssel geben. Die Butter in Flöckchen, Ei und Kirschwasser dazugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts zu groben Streuseln, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt mind. 3 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form fetten. Drei Viertel des Teiges auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen, dabei einen kleinen Rand bilden. Den übrigen Teig auf wenig Mehl 5 mm dünn ausrollen und in lange Streifen schneiden.
3. Für die Füllung Gelee oder Konfitüre glatt rühren und auf dem Teig verstreichen. Die Teigstreifen gitterartig darauflegen. Eigelb und Milch verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Den Teigrand mit Mandelblättchen bestreuen.
4. Die Torte im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.