

## Rezept

# Linzer Torte mit Zimt und Nelken

Ein Rezept von Linzer Torte mit Zimt und Nelken, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> ungeschälte Mandeln	<b>150 g</b> Mehl
<b>125 g</b> Zucker	<b>2 TL</b> Kakaopulver
<b>1 TL</b> abgeriebene Zitronenschale	<b>1 TL</b> Zimtpulver
1/2 TL gemahlene Gewürznelken	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>150 g</b> kalte Butter	Fett für die Form
<b>200 g</b> Ribiselmarmelade (rote Johannisbeerkonfitüre)	Mehl zum Ausrollen
	<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (24 cm Ø): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. leicht anrösten. Abkühlen lassen und mit der Mandelmühle oder im Blitzhacker fein mahlen.

---

2. Die gemahlenden Mandeln in einer Schüssel mit Mehl, Zucker, Kakao, Zitronenschale, Zimt und Nelken mischen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, das Ei hineingeben. Die Butter in kleinen Stücken auf den Rand setzen, alles vermischen und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Eine Springform (24 cm Ø) fetten.

---

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwei Drittel des Teiges auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen. Die Springform damit auslegen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mit der Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig auf die Torte legen.

---

4. Das Eigelb mit einigen Tropfen Wasser verquirlen und die Teigstreifen sowie den Teigrand damit einpinseln.

---

5. Die Torte sodann im heißen Backofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis die Teigstreifen gebräunt sind. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Aus der Springform nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren mit einem scharfen Messer (Sägemesser) in 12 Stücke schneiden.