

Rezept

Linzer Torte - typisch Österreich

Ein Rezept von Linzer Torte - typisch Österreich, am 16.05.2025

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

200 g weiche Butter	120 g Zucker
1/2 Vanilleschote	1 Ei (Größe M)
1 Msp. Salz	1 Msp. Zimtpulver
1/2 Msp. gemahlene Nelken	etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
100 g gemahlene Haselnüsse	30 g Semmelbrösel
1/2 TL Hirschhornsalz	1 EL Milch (10 g)
320 g Mehl (Type 405)	1/2 TL Backpulver (2 g)

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	ca. 120 g Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
Mehl zum Bestreichen	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Ei mit dem Vanillemark, Salz, Zimt-, Nelkenpulver und der Zitronenschale unterrühren. Die Haselnüsse und die Semmelbrösel untermischen. Das Hirschhornsalz in der Milch auflösen und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben, die Butter-Ei-Masse dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Zwei Drittel des Teigs auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit 30 cm Ø ausrollen, den Boden damit auslegen und dabei einen 1 cm hohen Rand formen. Die Konfitüre glatt rühren und auf dem Teig verteilen.
3. Den restlichen Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit 28 cm Ø ausrollen. Den Teig in 1,5 cm breite Streifen schneiden und diese im Abstand von 1,5 cm diagonal überlappend auf die Füllung legen. Wenn Sie ein Teigrädchen besitzen, können Sie die Streifen mit einem dekorativem Wellenrand ausschneiden.
4. Die Streifen vorsichtig mit etwas Milch bestreichen (Milchtropfen machen die Konfitüre matt!). Die Linzer Torte im Ofen (Mitte) 30-40 Min. backen, bis die Konfitüre köchelt und der Teig leicht glänzt. Die Linzer Torte herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.