Rezept

Linzer Torte vom Blech

Ein Rezept von Linzer Torte vom Blech, am 20.08.2025

Zutaten

400 g	Mehl
400 g	Zucker
2 TL	Zimtpulver
400 g	kalte Butter
5 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
je 1	Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen
	Mehl zum Arbeiten
400 g	gemahlene Haselnüsse
4 EL	Kakaopulver
1/2 TL	gemahlene Gewürznelke
2	Eier (Größe M)
600 g	Himbeerkonfitüre
	Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Haselnüsse, Zucker, Kakao- und Zimtpulver sowie gemahlene Gewürznelke in eine große Schüssel geben. Die Butter in Flöckchen, Eier und nach Belieben Kirschwasser zugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts zu groben Streuseln verkneten, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Std. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Viertel des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz in Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen. Übrigen Teig ca. 5 mm dick ausrollen und in lange ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden.

3. Konfitüre auf den Teig streichen. Die Teigstreifen gitterartig darauflegen. Eigelb und Milch verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30-35 Min. backen.