

Rezept

Low Fat Linzer Torte

Ein Rezept von Low Fat Linzer Torte, am 19.04.2024

Zutaten

275 g feines Dinkelvollkornmehl	75 g gemahlene Haselnüsse
125 g Zucker	1 EL Kakao
1 TL Zimtpulver	1 Msp. gemahlene Nelken
75 g Halbfettmargarine	1 Ei
50 g fettarmer Joghurt	2 EL Kirschwasser (nach Belieben)
2 EL Milch	20 g Mandelblättchen
250 g Pflaumenmus (ersatzweise Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre)	1 EL Puderzucker
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Nüsse, Zucker, Kakao, Zimt- und Nelkenpulver mischen. Margarine in Flöckchen, Ei, Joghurt und nach Belieben 1 EL Kirschwasser dazugeben. Alles rasch verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.
2. Die Form mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180° vorheizen. Drei Viertel des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Restlichen Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Sterne mit Milch bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen.
3. Pflaumenmus nach Belieben mit restlichem Kirschwasser verrühren und auf den Teig streichen. Die Sterne darauf verteilen. Im Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 45 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.