

## Rezept

# Torte Linzer Art

Ein Rezept von Torte Linzer Art, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>200 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Milch
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>300 g</b> Mehl
<b>2 EL</b> Kakaopulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 TL</b> gemahlene Nelken	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>450 g</b> Himbeermarmelade	ca. 20 mittelgroße Herzplätzchen
Puderzucker	Fett und Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch dazugeben. Mandeln, Mehl, Kakaopulver, Gewürze und Backpulver rasch unterrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Boden zweimal quer teilen. Die Himbeermarmelade glatt rühren. Den unteren Boden großzügig mit Marmelade bestreichen. Mittleren Boden aufsetzen, ebenfalls mit Marmelade bestreichen. Den oberen Boden aufsetzen und mit übriger Marmelade bestreichen. Die Herzplätzchen mit Puderzucker bestreuen, die Torte damit verzieren.