

## Rezept

# Weißer Linzer Torte

Ein Rezept von Weißer Linzer Torte, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Ei	<b>125 g</b> Mehl
<b>125 g</b> Zucker	<b>125 g</b> abgezogene gemahlene Mandeln
<b>125 g</b> weiche Butter	je 1 Msp. Zimtpulver, gemahlene Nelken, Kardamom und Ingwer
<b>2 EL</b> Kirschwasser (nach Belieben)	<b>150 g</b> Aprikosenkonfitüre
<b>1 EL</b> Milch zum Bestreichen	<b>1 EL</b> gehackte Mandeln
Fett für die Form und Mehl zum Verarbeiten	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Das Ei trennen. Mehl, Zucker, Mandeln, weiche Butter, Gewürze, Eiweiß und nach Belieben das Kirschwasser in eine Schüssel geben. Mit den Händen rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten. In Folie wickeln und mindestens 2 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.
2. Form einfetten. Backofen auf 175° vorheizen. Drei Viertel des Teiges auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen, dabei einen kleinen Rand bilden. Restlichen Teig länglich ausrollen und in fingerbreite Streifen schneiden.
3. Teigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Teigstreifen gitterartig darauflegen. Eigelb und Milch verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Teigrand mit gehackten Mandeln bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen.