



Linzer Torte

Diese Torte sollte ca. 3 Wochen vor dem Verzehr gebacken werden. Ein schönes Mitbringsel und ein gelungener Sonntagskuchen, der auf Vorrat gebacken werden kann.

Nach einem österreichischem Originalrezept von 1789

Du benötigst:

- 150 g Butter
- 250 g Mehl (700)
- 150 g Puderzucker
- 100 g geröstete Haselnüsse
- 100 g gehobelte Mandeln
- 1 Ei
- Gewürze (Vanille, Zitrone, Zimt, Nelkenpulver)
- 10 g Backpulver
- 300 g Johannisbeermarmelade (Gelee)

Butter (eisgekühlt) und Zucker ordentlich durchkneten (handwarm).
Dann das gesiebte mit Backpulver vermischte Mehl, Nüsse, Eier und Gewürze dazu kneten. Danach wird der Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank zum Rasten abgelegt. Dann 3/4 des Teigs auf ca. 1,5 cm ausrollen. Je nach Springform so ca. 20 cm Durchmesser. Darauf dann die Marmelade geben. Aus dem restlichen Teig wird eine ca. 0,5 cm dicke "Wurst" gerollt, die dann dazu hergenommen wird, einen Rand auf der Torte zu bilden und auf der restlichen Fläche ein Gittermuster auszulegen.

Dieses "Kunstwerk" dann mit Ei bestreichen und am Rand mit den Mandeln bestreuen.

Backzeit ca. 45 Minuten bei 190 Grad Ober-und Unterhitze.



Die originale Linzer Torte

ZUTATEN FÜR 1 TORTE

**Zeitaufwand: 70 Minuten
plus Wartezeit über Nacht**

250 g kalte, geriebene Butter
250 g Mehl
250 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
½ TL Nelkenpulver
1 Prise Salz
geriebene Schale von ½ Zitrone
2 Ei-Dotter
Butter für die Form
200 g Johannisbeermarmelade
1 verquirlter Ei Dotter zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

- (1) Aus der kalten Butter, dem gesiebtten Mehl, Zucker, Mandeln, Gewürzen, Zitronenschale und den Ei-Dottern rasch einen glatten Mürbteig herstellen. Mit Klarsichtfolie bedecken und mindestens 30 Minuten, besser über Nacht kühl rasten lassen.
 - (2) Backrohr auf 170 °C vorheizen.
 - (3) Eine Tortenform buttern oder mit Backpapier auskleiden. Eine gute Hälfte des Teiges einfüllen und glatt streichen.
 - (4) Die Marmelade mit einem Löffelrücken darauf verteilen, am Rand 1 cm frei lassen.
 - (5) Aus zwei Dritteln des übrigen Teiges ein Gitter auf die Torte legen.
 - (6) Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und diese um den Rand legen. Wer ein gerilltes Gitter möchte, kann den Teig mit einer Gabel eindrücken.
 - (7) Das Teiggitter und den Rand mit versprudelttem Dotter bepinseln.
 - (8) Im Ofen bei 170 °C ca. 50 Minuten goldbraun backen.
- Tipp: In einem kühlen Raum hält die Torte (gut versteckt) bis zu 2 Wochen und wird sogar mit jedem Tag besser.