

Rezept Linzertorte

(ausreichend für ca. 2-3 Einwegbackformen 20 cm)

Zutaten:

- 250 g Margarine oder Butter (kalt)
- 250 g Zucker
- 300 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Esslöffel Kakao
- 1 cl Kirschwasser (oder Obstler o.ä.)
- 1 Pk Backpulver

Marmelade (am besten eine nicht zu süße)

- 1 Eigelb / Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten schnell zu einem Teig vermischen, anschließend für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Teig in drei Portionen aufteilen:

Je Portion, zwei Drittel des Teiges in einer Form ausrollen und etwa 3-4 Esslöffel Marmelade darauf verteilen. Teigrest ausrollen, in schmale Streifen schneiden und gitterförmig auf die Marmelade legen. An den Rändern festdrücken.

Entweder vor dem Backen den Linzerteig mit Eigelb bestreichen oder ohne Eigelb backen und dann mit Puderzucker bestreuen.

Backen bei Heißluft 160° C für ca. 30 - 35 Minuten, je nach Backofen.

Verpackung

Bitte die Linzertorten in Geschenkfolie verpacken und die verwendete Marmeladensorte auf einem Aufkleber oder Kärtchen angeben.

Vielen Dank!