



hr1-DOLCE VITA

Sibylle Langner

Linzer Torte

Für eine Springform mit 22-24 cm Durchmesser

ZUTATEN:

Teig:

150 g Butter, kalt
150 g Puderzucker
1 Eigelb
150 g Mehl Typ 405
100 g Mandeln, gerieben, ungeschält
1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelken
1 TL frisch abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Ei zum Bestreichen
Butter zum Einfetten der Form

Füllung:

ca. 250 g Himbeerkonfitüre oder
Pflaumenmus

ZUBEREITUNG

Butter, Puderzucker und Gewürze miteinander verkneten. Das Eigelb hinzufügen und weiter kneten. Mehl und Mandeln vermischen, unter die Buttermischung geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ein wenig plattdrücken und ca. 40 Minuten kaltstellen.

Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden, den Rand der Form mit Butter einfetten. Für den Boden 2/3 des Teiges ca. 3 mm dick ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei einen 1 cm hohen Rand in die Höhe formen. Den Rest abschneiden. Den Boden mit Himbeerkonfitüre oder Pflaumenmus bestreichen.

Den restlichen Teig 3 mm dick ausrollen und 1,5 cm schmale Streifen schneiden. Diese gitterförmig auf der Füllung anordnen. Das Ei verquirlen und die Teigstreifen



hr1-DOLCE VITA

einpinseln. Im Ofen ca. 35-40
in der Form vollständig auskühlen lassen.

Minuten backen. Den Kuchen