



hr1-DOLCE VITA

Monika Di Muro und Chris Bay Umgekehrte Linzertorte

ZUTATEN

Für den Teig

2 EL weiche Butter
2 gehäufte EL Zucker
1 Prise Salz
1 Wachtelei
1/4 TL gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Gewürznelken
1/4 unbehandelte Zitrone
2 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse
2 gehäufte EL Mehl

Für die Konfitüre

2 Handvoll Himbeeren
4 EL Zucker
etwas Zitronensaft

Feuerkochutensilien

Schüssel
Löffel
Messer
Kochtopf
flache Kieselsteine
Feuerhandschuhe
Teller

Feuerreife

Rotglut/schwache Glut



hr1-DOLCE VITA

ZUBEREITUNG

Butter und den Zucker miteinander verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Salz, Ei und Gewürze begeben. Mit dem Messer etwas Zitronenschale abschaben und ebenfalls zugeben.

Rühren, bis die Masse heller wird. Die Nüsse und das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig zusammenrühren. Den Teig etwa 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit aus den Himbeeren und dem Zucker eine Konfitüre kochen, mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen. Den fertigen Teig in Röllchen auf flache Steine legen, etwas andrücken und direkt am Feuer backen.

Die Backhitze kann durch den Abstand der Steine zum Feuer und das Drehen der Steine reguliert werden. Der Teig muss von allen Seiten durchgebacken sein und eine schöne Farbe haben.

Rezept aus dem Kochbuch:

Monika Di Muro und Chris Bay
Feuerküche
AT-Verlag, 2018
ISBN: ISBN 978-3-03800-885-9
Preis: 32,00 €