

Linzer Torte

Durchmesser ca. 26 cm



Teig:

130 g Zucker
180 g Mehl
160 g Haselnüsse (gemahlen)
1 Ei
200 g Butter

Füllung:

5-6 EL Marmelade (Himbeere)



So geht's

Mürbteig herstellen, dazu die trockenen Zutaten mischen und auf ein Backbrett geben. Eine Mulde hineinmachen, das Ei in eine Mulde geben. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, darüber geben und schnell zu einem Mürbteig verkneten.

In Folie gewickelt im Kühlschrank für mind. 1 h ruhen lassen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand leicht einfetten und mit Mehl bestäuben.

Für das Gitter etwa 1/3 des Teiges übrig lassen. Den restlichen gekühlten Mürbteig auf einem Backbrett dick ausrollen. In die Springform legen. Die Ränder abschneiden und dann aus den Abschnitten Rollen formen und ringsum legen – den Rand etwa 3 cm hoch andrücken.

Himbeermarmelade dick auf dem Teig ausstreichen.

Restlichen Mürbteig ausrollen. In Streifen schneiden und als Gitter auflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) – 35 min backen.

Vollständig auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäubt servieren.