



Linzertorte

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad



26 cm Ø



3 Stunden

Zutaten

250 g Dinkelmehl
250 g Zucker
250 g weiche Butter
250 g gemahlene Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker
4 Eigelb
2 Eier
1 TL Zimt
1/5 TL Nelkenpulver
1 TL Kakaopulver
1 Glas Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in zwei Teile teilen, wobei ein Teil 2/3 und der andere Teil 1/3 des Teigs ausmacht. Beide Teile in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Den größeren Teig auf der Teigunterlage rund ausrollen. Die Stoneware rund zusätzlich mit Backpapier auslegen, so dass der Kuchen später problemlos aus der Form genommen werden kann. Den Teig in die Form legen und die Preiselbeermarmelade gleichmäßig darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Den Kuchen gitterartig damit belegen.

Die Linzertorte im vorgeheizten Backofen bei 180°C für etwa 60 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.

SCAN ME



Stoneware rund

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

