



Rezept für Linzertorte



Für 6 Personen

Zubereitungszeit: 75 min

Tortenform mit 26 cm

Zutaten:

- 150 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau RIEPER (Kann auch zur Hälfte mit Weizenvollkornmehl gemischt werden)
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 gekochte und passierte Eidotter
- 150 g ungeschälte, geriebene Mandeln
- abgeriebene Schale und Saft einer halben Zitrone
- 3 g Zimt
- 1 g Nekenpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Himbeer- oder Johannisbeermarmelade zum Füllen
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Alle Zutaten schnell zu einem Mürbteig zusammenkneten und in Folie eingehüllt 2 Stunden kühl ruhen lassen. Eine Tortenform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier belegen. Aus dem Teig eine Platte (Höhe ca. 0,4 cm) auswalken, auf den Tortenboden legen und an den Rändern etwas hoch ziehen. Die Marmelade auf dem Tortenboden verteilen. Mit den Teigresten Röllchen oder Streifen herstellen und die Torte gitterförmig belegen. Mit versprudeltem Eigelb bepinseln und in das vorgeheizte Backrohr auf der mittleren Schiene einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze 40 – 45 Min. bei 180°C.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.