

Original Linzer Torte

Rezept von der Konditorei Leo Jindrak
Bearbeitet von Jolanda, Anita & Soraya

Zutaten:

150 g Butter

150 g Staubzucker

250 g Weissmehl

100 g gemahlene Mandeln mit Haut (im Original sind es Haselnüsse, wir mögen Mandeln lieber)

2 Eier (1 in Teig, 1 zum bestreichen*)

Gewürze (Vanille, Zitrone, Zimt, Nelkenpulver)

10 g Backpulver

250 - 300 g rote Johannisbeerenmarmelade (andere Optionen sind Aprikose, Himbeere, was du magst)

Optional:

50 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Die Mandeln rösten

Die Butter und den Zucker verkneten. Das gesiebte, mit Backpulver vermischte Mehl, Nüsse, Ei und Gewürze dazukneten.

Den fertigen Teig 45 - 60 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 190°C vorheizen, den Teig aus dem Kühlschrank geben und vierteln. Dreiviertel des Teiges auf ca. 1,5 cm ausrollen, (Tortendurchmesser ca. 22 cm) die Marmelade aufstreichen. Den restlichen Teig zu Rollen formen und als Gitter und Rand auf die Marmelade auflegen.

*Optional:

- Mit Ei bestreichen (glänzt schöner, wir mögen es ohne)
- Den Rand mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Backzeit:

40 – 45 Minuten bei ca. 190°C, zweitunterste Schiene

