

Linzertorte

700g Mehl
250g Butter
450g Zucker
2 Eier
4 EL Kakao
2 EL Zimt
2 Msp. gemahlene Nelken
230g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
100 -110ml Milch

Himbeermarmelade zum Befüllen

(Menge reicht bei einer Form mit 28cm Durchmesser für 2 Linzer, bei kleinerer Form für 3)

1. Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Nelken und Backpulver vorsichtig mischen – bis die Butter fein verteilt ist
2. In die Mitte dann eine Vertiefung machen und Ei und Milch hinzugeben und gut verkneten. Der Teig sollte feucht, aber nicht zu klebrig sein!
3. Teig im Kühlschrank ca ½ Stunde ruhen lassen.
4. Anschließend den Teig in 2 gleich große Teile unterteilen (bzw bei kleinerer Form in entsprechend mehr Teile)
5. Jeweils die Hälfte der Teigstücke zu einem ca. 1-2cm dicken Boden ausrollen, wobei der Teig größer ausgerollt wird, als die Form ist, damit sich ein schöner hoher Rand bilden lässt.
6. Den Teig über die Form legen und vorsichtig festdrücken. Mit dem überstehenden Teig einen Rand formen und anschließend gut mit Marmelade befüllen.
7. Aus der 2. Hälfte des jeweiligen Teigstückes Formen ausstechen und damit die Linzer dekorieren.
8. Bei nicht mehr als 160/170 Grad Ober-Unterhitze 1 Stunde backen.