

KUCHEN

Linzer Torte



Zutaten

- 140 g Butter
140 g Rohrzucker oder Rohrzuckerganulat
-
- 140 g Mehl
140 g Haselnüsse, gemahlen
1 Messerspitze gemahlene Nelken
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
½ Teelöffel Zimt
eine Prise Salz
- 200 g rote Johannisbeermarmelade

Zubereitung

- Butter und Zucker sahnig rühren. Nach und nach Haselnüsse, Mehl und Gewürze dazugeben. Zu einem glatten Teig verarbeiten- 30 Minuten kalt stellen.
- Zwei Drittel des Teiges ausrollen. Eine gefettete Springform damit auslegen. Vom restlichen Teig abnehmen und eine dünne Rolle formen. Als Rand um den Boden legen.
- Den Teigboden mit der Marmelade bestreichen.
- Restlichen Teig ausrollen. Streifen ausradeln und gitterförmig über die Marmelade legen.
- Im vorgeheizten Ofen backen.

Springform: Ø 26 cm
Elektroherd: 200 Grad – mittlere Schiene
Backzeit: 30 – 40 Minuten

Hält sich gut in Alufolie verpackt.