

Badische Linzertorte



Zutaten für eine Springform:

- 50 g Blockschokolade
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 125 g Butter
- 1 TL Zimt
- 2 Eier
- 125 g Himbeergelee oder Marmelade nach Wahl

Zubereitung:

Schokolade im Blitzhacker fein zerkleinern. Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Gewürzen, Mandeln (oder Haselnüssen), Schokolade, 1 Ei und weiche Butter erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Im Kühlschrank ca. 30 Min. kühlen.

Eine Springform (28 cm) mit Butter einstreichen. Mit 2/3 des Teiges Boden und Rand der Form auslegen. Das Himbeergelee (oder die Marmelade) darauf verteilen.

Den restlichen Teig auf ein wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 3 mm dick ausrollen und Sterne (oder ein anderes Muster) ausstechen. Wer möchte, kann auch mit dem Teigrad schmale Streifen ausrollen und die Torte gitterförmig damit belegen. Das Ganze dann mit einem verquirltem Ei bepinseln.

Im E-Herd bei 175° bis 200° ca. 30-40 Minuten backen. Die Linzertorte schmeckt am besten, wenn sie 1-2 Tage alt ist.



wünscht guten Appetit

