



Herzchen-Linzertorte-Rezept

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Brauner Zucker	125 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Zimt	1 TL
Mandeln, gemahlen	125 g
Eier	1 St.
Butter	150 g
Himbeerkonfitüre	200 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Pinsel, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz, Ausstecher, Springform 26 cm Durchmesser

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Rohrzucker, Vanillinzucker, Zimt und Mandeln vermengen. Ei und gewürfelte Butter zugeben. Teig mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken vermengen. Anschließend auf eine Arbeitsfläche kippen und mit den Händen verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 2/3 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform damit auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand bilden. Marmelade in die Springform füllen und verteilen. Überstehenden Teigrand mit den Fingern leicht nach unten drücken.
3. Restlichen Teig ausrollen, mit einem Ausstecher kleine Herzen ausstechen und Torte damit belegen. Im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.
4. Herzchen-Linzer-Torte aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen. Herzchen-Linzer-Torte nach Belieben mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Gut verpackt ist die Linzer Torte mehrere Wochen haltbar. Sie schmeckt sogar noch saftiger nach 1 Woche ruhen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	292 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g