



Linzer Torte

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	200 g
Zucker	120 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	270 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Backpulver	1 TL
Himbeerkonfitüre	150 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser

1. Butter würfeln. In einer Schüssel mit Zucker, Salz, 1 Ei, Mehl, Mandeln, Nüssen und Backpulver rasch glatt verkneten, bei Bedarf wenig kaltes Wasser zufügen. Teig mind. 1 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Oberfläche rund ausrollen. Eine am Boden mit Backpapier belegte, gefettete Springform damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und kühl stellen.
3. Übrigen Teig auf der bemehlten Oberfläche 3 mm dünn ausrollen und große und kleine Sterne ausstechen.
4. Himbeermarmelade auf dem Teigboden verteilen und mit den Sternen dicht an dicht oder leicht überlappend belegen.
5. Übriges Ei trennen und Sterne und Teigrand mit Eigelb bepinseln. Linzer Torte im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Min. knusprig backen, evtl. zum Ende der Backzeit Oberfläche locker mit Alufolie abdecken. Linzer Torte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	247 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g