



# Linzer Torte mit Himbeerkonfitüre & Mandeln



## Zutaten

### Menge

200 g	Zucker
250 g	gemahlene Mandeln
200 g	Mehl
1 TL	Kakao
1 TL	Zimt
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Msp.	gemahlene Gewürznelken
1	Ei
250 g	Butter
200 g	Himbeermarmelade
1	Eigelb

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Kühlzeit + 1 Std. Backzeit

pro Portion: 1928 kJ, 460 kcal, 44 g Kohlenhydrate, 7,8 g Eiweiß, 30 g Fett, 86 mg Cholesterin, 3,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Hast du schon einmal Linzer Torte gegessen? Die Linzer Torte ist ein klassisches Gebäck aus Österreich und ist vor allem in der Weihnachtszeit sehr beliebt. Wir finden den Klassiker richtig lecker und wollen das Rezept daher unbedingt mit dir teilen! Für unsere Linzer Torte haben wir zunächst den Teig mit gemahlene Mandeln und jeder Menge weihnachtlichen Gewürzen zubereitet. Anschließend wird der Boden ausgerollt und mit Himbeermarmelade bestrichen. Zum Schluss kannst du Teigstreifen in Gitterform auf der Marmelade auslegen und den Kuchen backen. Unser Rezept für Linzer Torte versetzt dich garantiert in Weihnachtsstimmung, also probiere es unbedingt aus! So einfach geht's:

### Step 1:

Als erstes nimmst du eine mit Backpapier ausgelegte Springform und butterst sie aus. Dann Zucker, Mandeln, Mehl, Kakao, Zimt und das Nelkenpulver vermengen. Gib die Mischung auf deine Arbeitsplatte und drücke in die Mitte eine Mulde. In die Mulde das Ei geben und die Butter in Stücken um den Rand verteilen. Knete alles gut zusammen und lass den Teig zugedeckt für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

### Step 2:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Lege den Teig in die Springform und ziehe einen 2 cm Rand hoch. Den Rest vom Teig rollst du in der Größe der Springform aus und schneidest ihn mit der stumpfen Seite eines Messers in Streifen.

### Step 3:

Den Teigboden mit der Marmelade bestreichen und dabei 1 cm zum Rand freilassen. Anschließend legst du die Teigstreifen gitterartig darüber. Das Gitter mit Eigelb bestreichen. Die Linzer Torte auf der zweiten Schiene von unten für ca. 1 Stunde backen. Die Linzer Torte ist ein sogenanntes Dauergebäck und kann luftdicht verpackt bis zu 2 Wochen haltbar sein.