

Linzer Torte

Für 1 Torte (16 Stücke)

Für den Teig:

3 Gewürznelken	1 Vanilleschote	frischer Ingwer (ca. 40 g)
1/2 Bio-Zitrone	150 g Mehl	150 g Zucker
300 g gemahlene Mandelkerne	1 TL gemahlener Zimt	3 Eigelb
300 g kalte Butter		

Für die Füllung:

350 g Himbeerkonfitüre	1 Eiweiß
------------------------	----------

Außerdem:

Butter	Mehl	Zucker
Puderzucker		

Eine Tarteform (ersatzweise Springform; Durchmesser 26 cm) fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Gewürznelken in einem Mörser sehr fein zerreiben und durchsieben.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer austreichen.

Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Vanillemark, Ingwer, Nelken und Zimt zugeben und gründlich untermischen.

In die Mitte der Mehlmischung eine Mulde drücken. Eigelbe hineingeben.

Die kalte Butter in feine Stückchen schneiden, rundherum auf dem Mehland verteilen.

Alles rasch glatt verkneten.

Den Teig zu einer Platte formen, etwa $\frac{1}{4}$ davon abschneiden und kalt legen.

Den übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder Backmatte ca. 1,5 cm dünn zu einem Kreis von ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. Mit Hilfe der Küchenrolle oder einer Palette in die Form heben und Formboden und Rand damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Konfitüre auf dem Tortenboden dick verstreichen.

Dann die Arbeitsfläche dünn mit Zucker ausstreuen. Den restlichen, leicht gekühlten Teig darauf etwa $\frac{1}{2}$ cm dünn ausrollen.

Daraus z. B. mit einem Teigrädchen etwa 1,5 cm breite Streifen ausradeln oder mit einem Ausstecher Kreise, Sterne, Herzen oder ähnliches ausstechen.

Die Füllung mit den Teigstreifen, bzw. ausgestochenen Teig belegen.

Das Eiweiß verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Die Form auf der untersten Einschubleiste in den heißen Backofen schieben. Linzer Torte etwa 35-40 Minuten backen.

Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und die Linzer Torte etwas abkühlen lassen.

Dann Linzer Torte vorsichtig aus der Form lösen, auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Nach Belieben vor dem Servieren fein mit Puderzucker bestäuben.

Franziska Schweiger am 27. November 2020