

Linzer Schnitten

Für 18 Stück:

180 g Mehl	1/8 TL Nelken, gemahlen	1/4 TL Zimt
200 g Mandeln, gemahlen	125 g Zucker	1/2 TL Vanillepulver
Zitronenabrieb	250 g weiche Butter	2 Eier
Butter	240 g Himbeerkonfitüre	Puderzucker

Mehl, Nelken, Zimt in eine große Schüssel geben, gefolgt von den Mandeln, Zucker, Vanille und Zitronenschale. Mit einem Handmixer bei geringer Geschwindigkeit Butter und Eier untermischen, bis gerade so ein Teig entsteht. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Eine runde Backform mit 23 cm Durchmesser oder eine eckige Form (23 x 23 cm oder 12 x 36 cm) mit niedrigem Rand leicht ausbuttern. Etwa 270 g Teig zur Seite stellen, den Rest in die Backform gleichmäßig drücken. Die Hände immer wieder ins Mehl tauchen damit der Teig nicht darauf klebt. Himbeerkonfitüre gleichmäßig über dem Teig verteilen und ein kleinen Rand von 1cm an den Seiten freilassen. 270 g Teig in den Spritzbeutel mit welligem Aufsatz geben. Streifen auf die Tarte spritzen, so dass sie 3 X bilden. Dann etwa 30 Minuten backen, bis die Torte leicht angebräunt ist. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen Dann mit Puderzucker bestäuben und in Schnitten schneiden.

Cynthia Barcomi am 05. Dezember 2014