

Linzertorte

Zutaten

250 g	Dinkelmehl
50 g	Mandelmehl
200 g	Zucker
300 g	Butter
1	Ei
300 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Kakao
1 TL	Zimt



Belag

2 EL	Kirschwasser
1 Glas	Himbeermarmelade
1 Ei	

Zubereitung

Butter cremig rühren, dann mit Zucker und 1 Ei verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem Mürbteig kneten.

Den Teig ca. 30 min. in Kühlschrank stellen.

Boden einer Springform einfetten. Zwei Drittel des Teiges ausrollen und in die Form legen. Rand hochziehen. Das Kirschwasser mit der Marmelade verrühren und den Teig damit bestreichen. Den restlichen Mürbteig in schmale Streifen schneiden und gitterförmig auf die Marmelade legen. Das Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Den Kuchen im 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa 60 Min. backen.

Tipp: Linzertorte schmeckt am besten, wenn sie luftdicht verpackt einige Tage durchzieht.



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen