

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## **Linzer Torte**

**Viel effektvoller statt eines Gitters aus Teigstreifen wirkt die Oberfläche der anspruchsvollen Linzer Torte mit einem Aufleger.**

**Ergibt eine Fototorte von 28 cm Durchmesser**

**Zutaten:**

**250 g Mehl**

**250 g Mandeln, abgezogen und gerieben**

**75 g Butter, gekühlt, in Stücke geschnitten**

**2 Eier**

**250 g Zucker**

**2 TL Kirschwasser**

**1 Prise gemahlene Nelken**

**1 EL gemahlener Zimt**

**1/2 Zitrone, Schale abgerieben**

**1 EL Kakao**

**100 g Himbeer- oder Erdbeermarmelade**

**1 Eigelb, leicht geschlagen**

**Mehl auf ein Backbrett sieben, die übrigen Zutaten ausser Marmelade und Eigelb dazugeben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.**

**Eine Stunde kalt stellen.**

**Den Teig ausrollen und damit eine gefettete Springform auslegen.**

**Mit Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden.**

**Aus den Streifen einen Rand formen und mit geschlagenem Eigelb bestreichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gasherd Stufe 2 - 3) etwa 35 Minuten backen, bis er bellbraun ist.**

**Den Tortenaufleger auf die erkaltete Torte legen und servieren.**