



# Linzer Torte

Süßes Seelenfutter für den Herbst und Winter

## Einkaufsliste

24 cm runde Backform

- 200 g Mehl Type 550 + ca. 30 g zum Ausrollen
- 50 g weißer Zucker
- 80 g brauner Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 80 g gem. Mandeln
- 80 g gem. Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelke
- 160 g Butter
- 1 kleines Ei plus Eigelb
- 1 EL Milch
- 400 g Marmelade: Ich nutze eine Mischung aus Johannisbeere und Himbeeren

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Backen | 30-40 Min
- Fertig in | 35-45 Min

## So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Hierfür alle Zutaten, Mehl, Nüsse, Zucker, Backpulver, Salz, Zimt, Nelke, Butter und ein Ei in eine Schüssel geben und verkneten. Die Form gut fetten und bemehlen. Etwa 2/3 des Teig in die Form drück, den Rand ca. 2 cm hochziehen. Den Boden 30 Minuten kalt stellen.

Derweil den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne, Tannenbäume, Buchstaben o.ä. ausstechen. Die Marmelade cremig verrühren, ggf. etwas erhitzen, sodass sie streichfähig ist.

Marmelade auf den gekühlten Boden geben, gleichmäßig verteilen. Die ausgestochenen Sterne nach Belieben darauf verteilen. Eigelb und Milch verquirlen, den Rand und die Sterne damit einpinseln.

Im Backofen bei 170 °C Umluft 30-40 Minuten goldbraun backen.

Gerne bereits einen Tag vor dem Servieren backen, dann kann der Kuchen durchziehen.