

Badische Linzer Torte



Ein Klassiker zur Weihnachtszeit!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Puderzucker
- 2 TL Kakaopulver (optional)
- 1/2 TL Zimt
- 1 Msp. Nelken
- 1 Prise Salz
- 2 TL Kirschwasser (optional)
- 1 Ei
- 250 g kalte Butter

400 g Johannisbeermarmelade
50 g Mandeln, gehobelt
1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den anderen Zutaten (bis auf die Marmelade und das Eigelb) zu einem Mübeteig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Tarte- oder Springform (Durchmesser 28 cm) einfetten.
4. 2/3 des Teigs ausrollen und in die Form legen.
5. Die Marmelade auf dem Boden verteilen, dabei außen am Rand 2 cm frei lassen.
6. Aus dem restlichen Teig Sterne in verschiedenen Größen ausstechen und nach Wunsch verteilen.
7. Den Teig mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und den Rand mit gehobelten Mandeln bestreuen.
8. Backzeit: ca. 40 Minuten.