

Linzer Torte

1 Springform 28 cm

Zutaten Teig:

350 g Mehl,

230 g Butter,

110 g Haselnüsse, fein gerieben,

110 g Zucker,

40 g Eigelb (2 Stück),

10 g Backpulver,

Salz, Vanille, Zitrone, Zimt und Nelke gerieben.



Etwa 400 g Himbeermarmelade oder Gelee,
Puderzucker zum besieben.

Zubereitung:

Das Backpulver mit dem Mehl versieben und mit den restlichen
Zutaten vom Teig zu einem Mürbeteig anmachen.

Etwa 2/3 des Mürbeteigs ausrollen, in die eingefettete Springform
geben und einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

Die Marmelade oder Gelle glatt rühren und auf dem Boden
verteilen.

Den restlichen Mürbeteig ausrollen, in etwa 1 cm breite Streifen
Schneiden und Rautenförmig auflegen.

Den Rand nach innen legen und andrücken.

Die Torte etwa 50 Minuten bei 170° C Backen.

Nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und mit Puderzucker
besieben.