Artikel vom 10.01.2024 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:37 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/linzer-torte

Linzer Torte



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 12 bis 16 Stück):

Teig:

300 g Mehl,

200 g gemahlene Mandeln,

250 g kalte Butter,

150 g Zucker,

1 Ei (Größe M),

½ TL gemahlener Kardamom,

1 TL gemahlener Zimt.

Außerdem:

400 bis 500 g Johannisbeerkonfitüre,

1 Ei oder etwas Sahne,

100 g gehobelte Mandeln.

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, die Butter in Flocken und das Ei unterrühren, bis sich alles gut vermischt hat. Der Teig sollte dabei allerdings nicht warm werden – dafür am besten entweder mit kalten Händen oder der Küchenmaschine arbeiten. Den Teig flach in Frischhaltefolie legen und luftdicht verschlossen für 30 bis 45 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Inzwischen eine Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Dann die Hälfte des Teigs als Boden gleichmäßig in der Form verteilen, aus ¼ des Teigs einen Teigstrang rollen und an den Rand der Form legen, hier leicht hoch- und andrücken. Den übrigen Teig mit wenig Mehl ausrollen und in Streifen schneiden. Auf dem Boden die Konfitüre verteilen und darauf mit den Teigstreifen das typische Gittermuster legen. Man kann auch kreativ werden und beispielsweise Figuren ausstechen und auflegen. Dann den überstehenden Teigrand mit einem Spatel vorsichtig herunterdrücken, sodass er sich etwas über die Marmeladenfläche legt. Die Backform mit Inhalt für weitere 30 Minuten kühlstellen. Dann die Teigflächen mit dem verquirlten Ei bestreichen und am Rand die Mandelscheiben verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Kathrin Fries