

Originalrezept für „Linzertorte“

Zutaten für 1 Linzer Torte:

250 g Mehl
250 g Zucker
250 g gemahlene Haselnüsse
250 g Butter
½ Tl. Zimt
1 Messerspitze Nelken
2 Eier Handelsklasse M
250 g Pflaumenmarmelade
3 El. Pflaumenschnaps
2-3 El. Puderzucker



Zubereitung:

In einer geeignet großen Schüssel aus dem Mehl, Zucker, Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, Butter und einem Ei einen Mürbeteig zubereiten, danach für ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine 26er Springform fetten. Dann drei Viertel vom Teig zwischen zwei Folien für die Kuchenform ausrollen und in die Form legen (**Natürlich ohne die Folie**). Der Teig ist etwas matschig, einfach mit den Händen etwas nacharbeiten damit es passt!

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pflaumenmarmelade mit dem Pflaumenschnaps verrühren und auf dem Teigboden verteilen, den restlichen Teig ausrollen und in schmale Streifen schneiden, diese dann gitterförmig auf die Marmelade legen und den Rändern etwas andrücken. Das zweite Ei trennen und das Eigelb in einer Tasse mit einer Gabel verschlagen, danach mit einem Pinsel auf das Teiggitter streichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.

Meine Tipps hierzu:

Den Kuchen sollte man unbedingt, um bessere Geschmacksaromen zu erhalten, mindestens einen Tag in Raumtemperatur stehen lassen!

Wer es mag, kann den Kuchen kurz vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.