

Linzer Torte

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Knetteig:**

- 250 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Msp. Gewürznelken, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 1 Ei
- 1 Stk. Eiweiss
- 100 g Butter, in Stücke geschnitten
- 100 g Mandeln, gemahlen

Füllung:

- 100 g Himbeerkonfitüre

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 TL Milch

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die übrigen Zutaten begeben. Alle Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig zusammenkneten. Den Teig eine halbe Stunde kühl stellen. Ein Drittel des Teiges auf dem Springformboden auswallen und die Form schliessen. Vom restlichen Teig die Hälfte in der Grösse des Bodens auswallen und mit einem Teigrädchen in Streifen schneiden. Mit dem letzten Drittel des Teiges eine fingerdicke Rolle formen und dem Springformrand entlang leicht andrücken.

3 Füllung:

Den Boden mit Konfitüre bestreichen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Teigstreifen gitterförmig darüberlegen.

④ **Zum Bestreichen:**

Eigelb mit Milch verrühren und die Teigstreifen bestreichen.

Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen, den Springformrand lösen und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Linzer Torte schmeckt am besten, wenn Sie 1-2 Tage vorher gebacken wurde. Nach Belieben kann auch eine andere Konfitüre verwendet werden.