

# LINZER TORTE MIT HIMBEERGELEE

## ZUTATEN

300 g Mehl, glatt  
100 g Butter, kalt und in Würfel geschnitten  
½ P. Backpulver, 1 Prise Salz  
150 g Staubzucker  
1 P. Vanillezucker, 1 Msp. Zimt  
100 g geriebene Walnüsse (im Original: Haselnüsse)  
1 Ei + 1 Eiweiß



1 Eigelb + ½ EL Milch zum Bestreichen



ca. ½ Glas Himbeergelee (im Original: Ribiselmarmelade)

## ZUBEREITUNG

- Mehl mit Butter abbröseln und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verarbeiten (funktioniert auch mit dem Mixer).
- Mürbteig in Folie wickeln und 20–30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Teig in zwei Hälften teilen.
- Backrohr auf 170 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Eine Hälfte des Teiges in eine leicht gefettete Form drücken.
- Das Himbeergelee aufstreichen.
- Die zweite Teighälfte zu Rollen formen bzw. fingerdick ausrollen und zu 1 ½ cm breiten Streifen schneiden. Diese gitterförmig auf die Torte auflegen. Eventuell aus den Teigresten kleine Blüten ausstechen.
- Den Kuchenrand und das Gitter mit dem verrührten Eigelb bestreichen. Die Teigblüten aufsetzen und ebenfalls bestreichen.
- Die Linzer Torte im Rohr ca. 35–45 Minuten (je nach Höhe und Größe der Form) goldgelb backen.

## TIPP

Vor dem Backen mit gehobelten Mandelblättchen bestreuen.  
Das Original wird mit Haselnüssen & Ribiselmarmelade gemacht.

