

Linzertorte

250 g (165 g)	Mehl
200 g (135 g)	Zucker
125 g (80 g)	Mandeln, gemahlen
125 g (80 g)	Haselnüsse, gemahlen
½ TL	Zimt
1 Msp.	Nelkenpulver
1 El	Kakaopulver
250 g (165 g)	kalte Butter
1 (1)	Ei
300 g (200 g)	Johannisbeergelee



Zahlen in Klammern nur für 1 Tortenform

Aus Mehl, Zucker, Nüssen, Zimt, Nelken, Kakao, Butter und Ei einen Mürbeteig kneten.
(Die Butter muss kalt und fest sein. Die Zutaten am besten mit den Händen verkneten. Dafür die Butter mit Mehl bedecken und mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken oder schneiden, dann alles zu einem glatten Teig verkneten.)

Im Kühlschrank ca. 30 Min. kühlen.

Eine Springform (26 cm) mit Butter einstreichen + 1 weiße Auflaufform mit Backpapier

Mit 2/3 des Teiges, Boden und Rand der Form auslegen.

Johannisbeergelee darauf verteilen.

aus dem Teigrest schmale Streifen ausrollen und gitterförmig über das Johannisbeergelee legen.

Die Torte bei 180 °C bei Ober- und Unterhitze in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) schieben, 45 - 50 Minuten backen.

Die Linzertorte schmeckt am besten, wenn sie 2-14 Tage alt ist.

(Im Keller bei ca. 12°C in Alufolie gewickelt aufheben, nicht zu kalt!)

Varianten:

Für Weihnachten statt Gitter Sterne ausstechen und darauf verteilen

Feigenmus

Himbeermarmelade

Johannisbeergelee

Kirschwasser in den Teig geben

