Linzer Torte

Von der köstlichen Linzer Torte werden die Gäste noch lange schwärmen. Ein feines Rezept für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

140 g	Butter
140 g	Zucker
150 g	Mandeln (gerieben)
140 g	Mehl
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
1 TL	Bohnenkaffee (gerieben)
1 Messerspitze	Zimt
1 Messerspitze	Nelkenpulver
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft)

Zur Fertigstellung

1 EL	Butter (je nach Größe der Tortenform)
70 g	Ribiselmarmelade
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
1 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Linzer Torte** zu Beginn einen Topf mit Salzwasser aufkochen, die Eier darin rund 10 Minuten lang hart kochen. Anschließend abschrecken und pellen, die Eidotter durch ein Sieb passieren.

2. In eine große Backschüssel alle Zutaten geben: passierte Eidotter, Ei, weiche Butter, Zucker, geriebene Mandeln, Mehl, Kaffee, Zimt, Nelkenpulver und Zitronensaft. Mit den Händen oder dem Knethaken des Rührgeräts die Zutaten schnell zu einem glatten Mürbteig verarbeiten und diesen für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Danach den Teig teilen, die Hälfte auf den Boden einer gut gefetteten Tortenform drücken und gleichermaßen mit Ribiselmarmelade einstreichen. Das Backrohr schon mal auf 160°C vorheizen.

4. Aus zwei Dritteln der zweiten Teighälfte Rollen machen mit einem Durchmesser von etwa 5 mm und diese gitterförmig über die Torte legen. Aus dem verbleibenden Teig einen fingerdicken Wulst auswälzen, der als Rand um die Torte gelegt und ordentlich fest gedrückt wird.

5. Anschließend ein Ei verquirlen und über das Gitter und den Wulst pinseln. Rund 45 Minuten backen, bis die Torte schön hellbraun ist.

6. Zum Schluss die Linzer Torte mit Staubzucker servieren.

Tipp

Wenn die Linzer Torte kalt ist, in die Öffnungen noch etwas Ribiselmarmelade füllen, dadurch wird die Torte noch saftiger.