Linzer Torte vom Blech

Die Linzer Torte vom Blech mit Marmelade und ihrem charakteristischen Rautenmuster ist eine österreichische Mehlspeisen-Spezialität.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Butter kalt
2 Stk.	Eier
250 g	Mehl
150 g	Staubzucker
200 g	gemahlene Haselnüsse
1 Messerspitze	Zimt
1 Messerspitze	Nelkenpulver
1 Prise	Salz
250 g	Ribiselmarmelade (oder Himbeermarmelade)
Nach Belieben	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die klassische Linzer Torte vom Blech die kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Ein Ei trennen, das Eigelb mit dem zweiten Ei und Staubzucker, Mehl, gemahlene **Haselnüsse**, Zimt, Nelkenpulver und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Anschließend das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Etwa zwei Drittel des Teiges auf Backpapier etwa 3 mm dick ausrollen, auf ein Blech legen, mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten vorbacken. Währenddessen den restlichen Teig kühlen.

3. Die Ribiselmarmelade leicht erwärmen. Den vorgebackenen Boden mit Eiklar bestreichen und die Marmelade gleichmäßig darauf verteilen. Den übrigen Teig ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden und gitterförmig über den Kuchen legen. Anschließend weitere 20 Minuten

backen. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestäuben. Diese süße Linzer Torte vom Blech bleibt mehrere Tage frisch und schmeckt sogar besser, wenn sie durchgezogen ist.

Tipp

Wer mag, kann die Linzer Torte vom Blech vor dem Backen noch zusätzlich mit Mandelblättchen bestreuen.