

Linzer Torte mit Sternen



MENGE: 1 Springform (Ø 28 cm)

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min

WARTEZEIT: 1 h

BACKZEIT: 35 min

TEIG

200 g Butter (kalt)
220 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
70 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1/4 TL Backpulver
1/2 TL gemahlene Nelken
1,5 TL Zimt
1 TL Kakao
etwas Orangenschale
1 Ei
3 cl Kirschwasser

FÜLLUNG

150 g Johannisbeermarmelade
150 g Himbeermarmelade

TOPPING

1 Eigelb
1 EL Milch

01

Mische das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao und gib die Mischung auf die Arbeitsfläche. Gib auf die Mischung die gemahlene Mandeln, die gemahlene Haselnüsse, den Zucker und Vanillezucker, den Zimt, das Nelkenpulver, das Kirschwasser, die Orangenschale und die Butterstücke. Forme eine Mulde und gib das Ei hinein.

02

Verknete die Zutaten mit den Händen von innen nach außen bis eine Teigkugel entsteht (so kurz wie möglich kneten). Lass den Teig für 1 h im Kühlschrank ruhen.

03

Heize den Backofen auf 165°C Umluft auf.

04

Rolle 2/3 des Teigs aus und lege die Teigplatte in eine Springform. Welle den restlichen Teig ebenfalls aus, schneide einen ca. 2 cm breiten Streifen als Rand aus und steche verschieden große Sterne aus.

05

Bestreiche den Teigboden mit der Marmelade, lege den Rand auf und verteile in der Mitte die Sterne. Verrühre für die Eistreiche das Eigelb mit der Milch und bestreiche die Sterne und den Rand.

06

Ab mit der Linzer Torte für ca. 30-35 min in den Ofen.

tipps & tricks

- ♥ Für die klassische Variante der Linzer Torte werden anstatt der Sterne Teigstreifen in Rautenform aufgelegt.
- ♥ Anstatt einer Mischung aus Johannisbeer- und Himbeermarmelade passt auch sehr gut eine Waldfruchtarmelade.
- ♥ Variiere die Nussmischung im Teig. Spiele mit dem Mischverhältnis von Mandeln und Haselnüssen, verzichte auf die Haselnüsse oder ersetze sie durch z.B. Walnüsse.