

**Theresa Knipschild
Linzer Torte**

**Dienstag, 10. Dezember 2024
Rezept für eine Springform mit 26 cm Durchmesser
(oder für 2 kleine (12 cm) Formen)**

Zutaten:

170 g	kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
100 g	Puderzucker
2 Msp.	Zimt, gemahlen
2 Msp.	Gewürznelke, gemahlen
2 Msp.	Kardamom, gemahlen
3 Prisen	Salz
1	Ei
100 g	Haselnüsse, gemahlen
300 g	Weizenmehl, Typ 405 (oder Dinkelmehl, Type 630)
¼ TL	Backpulver
250 g	Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
20 ml	Himbeergeist, nach Belieben
1 EL	Milch

Außerdem:

etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
etwas	Butter und Mehl für die Form
etwas	gehobelte Haselnüsse, geröstet
1 EL	Himbeer- oder Johannisbeerkonfitüre

Zubereitung:

1. Für den Teig Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel oder auf der Arbeitsfläche zügig verkneten. Zimt, Gewürznelke, Kardamom (Tipp: Alternativ zu den einzelnen Gewürzen kann man auch 6 Msp. Lebkuchen- oder Spekulatius-Gewürz verwenden), Salz und das Ei zugeben und ebenfalls kurz unterkneten.
2. Gemahlene Haselnüsse mit Mehl und Backpulver separat vermengen, dann zur Teigmischung geben und zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und in einer Frischhaltebox oder in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde, besser 2 Stunden kaltstellen.
3. Vom gekühlten Teig etwas weniger als die Hälfte abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und in die gewünschten Formen schneiden oder mit Lieblingsausstechern (z.B. Sterne oder Herzen) ausstechen. Ausgestochene Formen nochmal kaltstellen.
4. Die Teigreste zu einer langen Rolle formen.
5. Die Backform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben.
6. Die übrige Teighälfte etwas größer als die Form ausrollen und in die Form geben. Ränder ca. 2 cm andrücken. Die übriggebliebene Teigrolle ebenfalls an den Rand drücken, so wird er dicker.
7. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
8. Die Konfitüre glattrühren, wer möchte kann noch Himbeergeist unter die Konfitüre rühren. Die Konfitüre auf dem Boden verstreichen.
9. Ausgestochene Teigstücke auf die Konfitüre geben. Die Teigstücke mit etwas Milch bepinseln.

10. Den Kuchen ca. 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Falls der Teig zu dunkel wird, die Temperatur verringern.

11. Den gebackenen Kuchen in der Form auf ein Kuchengitter setzen und etwas abkühlen lassen. Dann Linzer Torte vorsichtig aus der Form lösen, auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Zur Verzierung den Rand der Linzer Torte dünn mit Konfitüre bestreichen, darauf die gehobelten, gerösteten Haselnüsse auflegen.

12. Am besten schmeckt die Torte, wenn sie einen Tag durchgezogen ist. Wer mag, kann dazu auch einen Klecks Schlagsahne genießen.