CREMIGE LINZERTORTE

4.9 bei 30 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 45 min

Einen Linzertorte der besonderen Art. Die leckere Preiselbeercreme macht die Torte nämlich besonders cremig und lecker! Gutes Gelingen!

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren bis die Masse hell und cremig ist. Dann nach und nach die Dotter unterrühren und den Zimt dazugeben. Mehl und Backpulver abwechselnd mit den Nüssen kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. 3/4 der Teigmasse in die Tortenform streichen, den Rest aufheben. Die Masse dick mit Marmelade bestreichen. Den restlichen Kuchenteig grob über die Marmelade verteilen.

3. Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für ca. 45 Minuten backen.

4. Für die Creme den Schlagobers mit dem Sahnesteif steifschlagen. Danach die Preiselbeermarmelade und den Zucker unterrühren. Die Torte anschließend mit der Creme bestreichen und am Rand mit Tupfer verzieren. Nach Wunsch kann die Torte noch mit frischer Minze und gehackten Haselnüssen dekoriert werden.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

3	Eier
200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Zimt
215 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
200 g	geriebene Haselnüsse
300 g	rote Marmelade (Kirsch, Ribisel, Preiselbeer)

PREISELBEERCREME

500 ml	Schlag
2 Pkg.	Sahnesteif
100 g	Preiselbeermarmelade
50 g	Zucker

DEKORATION

Minze
gehackte Haselnüsse