LINZERTORTE

4.8 bei 117 Bewertungen

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

Heute habe ich wieder einen Klassiker für euch – die Linzertorte!

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 Masse in die Tortenform streichen, den Rest für das Gitter in einen Spritzsack füllen. Die Masse dick mit Marmelade bestreichen. Das Gitter auf die Torte aufspritzen – nicht zu eng, da das Gitter etwas auseinander rinnt.

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

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Damit das Spritzmuster nicht zerläuft, kann man 15 g Semmelbrösel in den Spritzteig einrühren.

Die Torte schmeckt noch besser, wenn sie ein paar Tage durchgezogen hat.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

3	Eier
200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Zimt
215 g	Mehl
10 g	Backpulver
200 g	geriebene Haselnüsse

rote Marmelade (Kirsch, Ribisel, Preiselbeer)