



*Full Pantries*

## **Linzer Torte – nach unserem (handgeschriebenem) Familienrezept**

### **Zutaten:**

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 1 Messerspitze Kardamom
- 250 g gemahlene Mandeln (gerne ungeschälte!)
- 2 Eigelb
- 250 g Butter
- Ca. 350 g – 400 g Marmelade (am besten 70% Ribisel- & 30% Himbeermarmelade)

### **Außerdem:**

- 2 Eigelb zum Bestreichen

---

### **Zubereitung:**

1. **Teig herstellen:** Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Zimt, Nelken- und Kardamompulver und gemahlene Mandeln hinzufügen. Butter in kleinen Stücken und Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in zwei Portionen teilen. Eine Portion sollte etwas größer sein (ca. 100g mehr), auf Frischhaltefolie geben und die Seiten der Folie wie ein Päckchen mit etwas Luft einfalten. Dann mit Hilfe des Nudelholz den Teig in alle Ecken rollen, sodass jeweils ein „Teigziegel“ entsteht. Für mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. **Teig ausrollen und Füllen:** Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder den etwas größeren Teigziegel direkt auf einem passgerechten Stück Backpapier auf etwa 3-5 mm ausrollen und anschließend auf das Backblech heben. Hier muss dann meist ein bisschen nachjustiert werden, wer die Torte besonders schön haben möchte. Etwas drücken und zupfen, wo zu viel Teig ist diesen wegnehmen und in die Ecken drücken, sodass ein schönes Rechteck entsteht. Die Ribisel- und Himbeermarmelade in einer Schüssel vermischen und gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen. Anschließend den zweiten etwas kleineren Teigziegel auf der bemehlten Arbeitsoberfläche auf etwa 3-5 mm ausrollen. Mit Hilfe eines Pizzarollers oder scharfen Messers etwa 1,5 cm breite Bahnen schneiden und diese anschließen zunächst in der ersten Diagonale und dann darüber in der entgegengesetzten Diagonalen überkreuz auf dem mit Marmelade bestrichenen Boden auslegen. Es soll ein schönes Gittermuster entstehen

3. **Bestreichen:** Das Gitter mit dem Eigelb bestreichen, damit es schön goldbraun und glänzend wird.
4. **Backen:** Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.
5. **Abkühlen lassen und verstauen:** Nach dem Backen die Linzer Torte vollständig auskühlen lassen, da sie erst dann richtig fest wird. Anschließend in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden und in Plätzchendosen setzen. Ich lege zwischen die einzelnen Schichten ein Stück Butterbrotpapier oder Alufolie, damit die Stücke besonders schön bleiben.
6. **Abwarten:** Wer es aushält, sollte mindesten 3 Tage warten, bis er die Linzer Torte verdrückt. Meiner Meinung nach schmeckt sie erst nach 1 Woche am besten, da sich die Aromen erst entfalten müssen.