



Linzertorte

Zutaten

Butter	180 g
Kristallzucker	100 g
Vollei	40 g
Eigelb	20 g
Mandeln, gemahlen	100 g
Zitronenabrieb	1 TL
Zimt	1.5 TL
Nelkenpulver	1 Prise
Weissmehl	300 g

Zwetschgenkonfitüre

Zwetschgen, frisch oder TK	500 g
Wasser	2 EL
Kristallzucker (Teil 1)	25 g
Pektin	5 g
Kristallzucker (Teil 2)	250 g
Zitronensaft	20 g



Menge:	eine Torte mit 17 cm Ø
Backzeit:	ca. 35-45 Min.
Zubereitungszeit:	20 min
Haltbarkeit:	eine Woche

Herstellung Zwetschgenkonfitüre

1. Wenn Du keine frischen Zwetschgen mehr findest, kannst Du für dieses Rezept auch problemlos auf tiefgekühlte Zwetschgen zurückgreifen. Der Vorteil bei TK-Ware ist, dass die Zwetschgen bereits entkernt sind und Du Dir somit einen Schritt sparst.
2. Gib die entkernten Zwetschen in eine grosse Pfanne mit Wasser. Mische den Zucker (Teil 1) mit dem Pektin, gib diese Mischung zu den Zwetschgen und bringe alles auf niedriger Stufe zum Köcheln.
3. Sobald die Mischung richtig zu Kochen beginnt, kannst Du den zweiten Teil des Zuckers hinzufügen und alles solange einkochen lassen, bis die Zwetschgen schön weich sind und sich leicht pürieren lassen. Du kannst zum Pürieren einen Stabmixer oder aber auch Deinen Küchen- oder Saftmixer verwenden, Hauptsache, es wird ein feines Püree.
4. Lasse die Mischung noch etwas weiter eindicken, gib dann den Zitronensaft hinzu und lasse die Konfitüre nochmals kurz aufkochen. Danach musst Du die Marmelade in eine Schüssel umfüllen und für mindesten 2 Stunden kühl stellen.

Herstellung Teig

5. Schlage die Butter mit dem Zucker zusammen schaumig und gib dann langsam das Vollei (ganzes Ei verquirlt) und das Eigelb nach und nach hinzu.

Füge nun die restlichen Zutaten hinzu, knete alles zu einem Teig zusammen, wickele diesen in Frischhaltefolie und stelle ihn für mindestens 30 Minuten kalt.

Fertigstellung der Linzertorte

Zur Fertigstellung der Linzertorte benötigst Du noch **Ausrollhölzer, ein Wallholz, ein Gitterstanzer und ein Tortenring Ø 17 cm**, etwas Mehl und Fett und ein verquirltes Vollei.

Heize Deinen Backofen auf 180 °C Umluft vor.

6. Fette, einen 17 cm grossen perforierten Tortenring mit Butter oder einem anderen Fett ein, bestäube ihn mit etwas Mehl und lege ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
7. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und rolle ihn mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 1 cm aus und steche ihn anschliessend mit einem Tortenring der Grösse 20 cm aus.
Gib den ausgestochenen Teig in den vorbereiteten Tortenring und drücke den Boden sowie die Seiten gut an. Jetzt wird der Boden noch leicht mit einer Gabel eingestupft.
8. Nun kannst Du die erkaltete Marmelade mithilfe eines Dressiersacks in die ausgekleidete Form bis ca. 0,5 cm unter den Rand füllen.
9. Bestreiche den oberen Teil der Torte mit etwas Ei oder Wasser. Rolle jetzt den restlichen Teig mithilfe der Ausrollhölzer auf eine Dicke von 5 mm aus und steche ihn ebenfalls mit einem 20 cm grossen Tortenring aus.
10. Gib etwas Mehl auf den Linzergitterstanzer, lege den Teig darauf und rolle mit einem Wallholz darüber, bis die Löcher ausgestochen sind und der Teig auf dem Stanzer steckt.
Wende jetzt das Gitter und gib den Teig als Deckel auf Deine Torte. Entferne das Gitter, indem Du es einfach nach oben hebst und schneide den überstehenden Teig mit einem glatten Messer weg.
11. Streiche abschliessend das Gitter zweimal mit etwas Ei ein und backe die Torte dann im vorgeheizten Backofen für 35-45 Minuten.

Lagerung & Haltbarkeit:

Dieses Gebäck solltest Du innerhalb einer Woche geniessen!