



# "Original Linzer Torte"

Durchmesser: 24 cm

## Zutaten:

20 dag Butter  
33 dag Mehl (Weizenmehl 700 glatt)  
20 dag Staubzucker  
13 dag geröstete Haselnüsse  
2 Eier  
Gewürze (Vanille, Zitrone, Zimt, Nelkenpulver)  
1 dag Backpulver  
30 dag Ribiselmarmelade  
ca. 6 dag gehobelte Mandeln

Die Butter und den Staubzucker verkneten.

Das gesiebte Mehl, Nüsse, Eier und Gewürze dazukneten.

Den fertigen Teig einkühlen. Nach einiger Zeit aus dem Kühlschrank geben und vierteln. Dreiviertel des Teiges auf ca. 1,5 cm ausrollen (Tortendurchmesser 24 cm), die Ribiselmarmelade aufstreichen. Den restlichen Teig zu Rollen formen und als Gitter und Rand auf die Marmelade auflegen. Mit Ei bestreichen, am Rand mit gehobelten Mandeln (6 dag) bestreuen.

Backzeit 40 – 45 Minuten bei ca. 190°C

Mehr Backvideos und Rezepte finden Sie auf [jindrak.at](http://jindrak.at).

*Gutes Gelingen!*