

Linzer Torte

Arbeitszeit: 30 Minuten

Wartezeit: 1 Stunde

Backzeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

| | |
|---------------|---------------------|
| Fett | 16 g |
| Kohlenhydrate | 40 g |
| Eiweiß | 32 g |
| Brennwert | 450 kcal / 1.890 kJ |

Zutaten (1 Kuchen) 8-12 Stücke

Teig:

1 Bio-Zitrone

120 g kaltes Butaris Butterschmalz

250 g Mehl

150 g Puderzucker

150 g gemahlene Haselnüsse

2 Eier (Größe M)

1 TL Zimt

Topping:

400 g Johannisbeermarmelade

2 TL Tonka-Zucker

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Mürbteig Zitronenschale abreiben. Kaltes Butaris Butterschmalz, Mehl, Puderzucker, Haselnüsse, Eier, Zimt und Zitronenabrieb zügig miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen und abgedeckt für ca. 1 Stunde kaltstellen.

Schritt 2/4

Mürbteig kurz durchkneten. 3/4 auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Einen in Backpapier eingeschlagenen Backring (Ø 24 cm – optional eine Springform) mit Mürbteig auskleiden und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen. Nochmal kaltstellen.



Schritt 3/4

Für das Topping Johannisbeermarmelade leicht erwärmen und mit dem Tonka-Zucker verrühren. Restlichen Mürbteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen. Marmelade in die Form auf die Linzer Torte geben und mit den Mürbsternen dekorieren.

Schritt 4/4

Linzer Torte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Melanie Schwenger www.meinnaschglück.de) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.