



Linzertorte

Rezept von Cornelia Freuen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten | Ruhezeit: 30 Minuten | Backzeit: ca. 40 Minuten

Aus Mehl, Zucker, gemahlene Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, Butter und 1 Ei einen Mürbeteig herstellen. Im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Eine Springform (28 cm) mit Butter einstreichen. Mit $\frac{2}{3}$ des Teiges, Boden und Rand der Form auslegen. Pflaumenmus darauf verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen, schmale Streifen schneiden und gitterförmig über das Pflaumenmus legen. Als Alternative können auch Figuren (z. B. Herzen oder

Sterne) mit Ausstechförmchen ausgestochen werden und über das Pflaumenmus verteilt werden. Das Gitter oder die Figuren mit einem verquirlten Ei bepinseln.

Tipp: Die Linzertorte schmeckt am besten, wenn sie bereits einige Tage alt ist. Das Pflaumenmus kann auch durch Marmeladenreste ersetzt werden.

Im Backofen bei 175 bis 200 °C etwa 40 Minuten backen.

Guten Appetit!

Zutaten

250 g	Mehl
250 g	Zucker
250 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
$\frac{1}{2}$ TL	Zimt
1 Msp.	Nelkenpulver
250 g	Butter
2	Eier
250 g	Pflaumenmus



i

Mein Lieblingsrezept zur Weihnachtszeit ist die Linzertorte. Ein sehr dankbarer Kuchen, der sich über Wochen hält und von Tag zu Tag immer leckerer schmeckt. Das älteste überlieferte Rezept stammt aus dem 17. Jahrhundert und ist somit das älteste bekannte Tortenrezept der Welt. Auf Vorrat gebacken, hat man immer ein Stückchen Kuchen für einen spontanen Besucher zur Hand. Und wenn in diesem Jahr die Besucher ausbleiben, dann hat man eben etwas mehr Kuchen für sich alleine.