



Linzer Torte hinter dem Gartenzaun

Eine fruchtige Torte mit Haselnüssen

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Ei (der Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Belag:

100 g Himbeerkonfitüre

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 TL Milch

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen.

- ③ **Belag:**
Den Teigboden mit der Konfitüre bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen. Übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu etwa bleistiftdicken Rollen formen. Die Teigstücke als Zaun, Sonne und Wolken auf die Konfitüre legen. Eigelb mit Milch verschlagen, die Teigstreifen damit bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

- ④ Den Springformrand entfernen, die Torte vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑤ **Verzieren:**
Den Kuchen beliebig mit Zuckerschrift verzieren, die Dekorblüten mit Zuckerschrift "befestigen". An den unteren Rand der Torte Zuckerschrift spritzen und mit Pistazien bestreuen.