



# Linzer Torte (Ø 26 cm)

Ein österreichischer Kuchen mit Himbeerkonfitüre, nicht nur zu Weihnachten

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 Msp. gemahlene Gewürznelken  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
100 g gemahlene Mandeln mit Schale

### Belag:

etwa 100 g Himbeerkonfitüre

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 TL Milch

## 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 Etwa 1/3 des Teiges zu einer Platte in der Größe der Springform ausrollen und mit einem Teigradchen etwa 2 cm breite Streifen daraus schneiden (Abb. 1). Den übrigen Teig 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. Die Teigstreifen gitterförmig darüberlegen (Abb. 2). Eigelb mit Milch verschlagen, die Teigstreifen damit bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

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

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt gemahlener Mandeln können Sie auch Dr. Oetker gemahlene Haselnüsse verwenden.
- Den Knetteig mit 2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.) verfeinern.
- Für eine weihnachtliche Linzer Torte statt der Teigstreifen Sterne ausstechen und auflegen.