





Linzer Torte (Ø 28 cm)

Ein österreichischer Kuchen mit Himbeerkonfitüre nicht nur zu Weihnachten

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Knetteig:

225 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma aus klassischem Rö.
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
125 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. Die 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie kein Teigrädchen haben, schneiden Sie die Teigstreifen mit einem Messer.
- Statt gemahlener Mandeln können Sie auch gemahlene Haselnuskerne verwenden.