

Linzer Torte

etwa 14 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Linzer Teig:

360 g glattes Mehl
360 g geriebene Haselnüsse
360 g weiche Butter
260 g gesiebter Staubzucker
1 Ei (Größe M)
2 Dotter (Größe M)
1 Prise Gewürnelkenpulver
1 Prise Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Einlage:

2 rechteckige Backblaten (122 x 202 mm)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

150 g passierte
Ribiselmarmelade
1 versprudelttes Ei (Größe M)
10 g Mandelblättchen

- 1 Linzer Teig:**
Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2** 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen. Die Teigplatte in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte und am Rand befettete Springform (26 cm Ø) geben.
- 3 Einlage:**
Die Oblaten auf Springformgröße zuschneiden und auf die Teigplatte geben. Die Marmelade so auf die Backblaten streichen, dass ein 1 cm breiter Rand frei bleibt.
- 4** Den übrigen Teig zu dünnen Rollen formen und gitterförmig auflegen.
- 5 Zum Bestreichen und Bestreuen:**
Das Gitter mit Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die saftige Konsistenz und das volle Aroma der Linzer Torte entfalten sich nach 1 - 2 Tagen bei kühler und trockener Lagerung. Linzer Torte eignet sich auch sehr gut zum Tiefkühlen.

