

Linzertorte

Zutaten für:

12 Portionen

400	Gramm	Mehl
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter
200	Gramm	Mandeln, gemahlen
2		Eier
1	Pack.	Backpulver
1	Messersp.	Nelkenpulver
2	Teel.	Kakaopulver
1	Teel.	Zimt
2	Essl.	Kirsch
300	Gramm	Himbeerkonfitüre
1		Eigelb

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Butter, Mandeln, Backpulver, Gewürze in die Schüssel der KitchenAid geben und mit dem Flachrührer krümelig verarbeiten. Dann die Eier und den Kirsch zugeben und nur noch kurz zu einem Mürbeteig zusammenkneten. Kalt stellen.

3/4 des Teiges für den Boden verwenden, ausrollen und in die Form drücken. Konfitüre darauf streichen und den restlichen Teig ausrollen. Streifen für ein Gitter schneiden. Diese auf die Konfitüre geben.

Mit Eigelb bestreichen und bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen. Am besten schmeckt die Torte am nächsten Tag.