

LINZERTORTE KLASSISCH / LINZER TARTE



Es ist mal wieder Zeit für eine Linzertorte. Sie ist ein Klassiker, den bestimmt viele von ihrer Oma kennen. Ein würzig nussiger Teig mit leckerer, fruchtiger Pflaumen-Aprikosen-Füllung und dem typischen Gittermuster. Es gibt regional verschiedene Varianten, meine ist mit dunklerem Teig und einigen Gewürzen gebacken. Ich habe mich diesmal für eine Tarteform entschieden, es sind aber zum Beispiel auch mehrere kleine Linzertörtchen möglich. Bei den Gewürzen kannst du gerne nach Belieben variieren und auch in der Form und Dekoration bist du frei. Eine vegane Variante ist ganz einfach gemacht, ein Rezept dafür findest du im Video, auf meinem Blog und in der App.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

TEIG

Mahle die Kaffeebohnen und die Nelken fein. Verknete danach alle Zutaten miteinander zu einem festen, geschmeidigen Teig. Füge dabei nur so viel Milch hinzu, sodass der Teig schön zusammenhält und nicht bröselt.



Füge nach Belieben auch jeweils einen Esslöffel Rum, Kirschwasser und Amaretto hinzu. Diese verleihen dem Teig nochmals ein besonderes Aroma.

TEIG:

- ☐ **1.5 TL** Kaffeebohnen
- ☐ **2** Nelken
- ☐ **350 g** Mehl
- ☐ **250 g** Haselnüsse (gemahlen)
- ☐ **140 g** Butter (weich)
- ☐ **250 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **1 Ei**
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 EL** Kakao
- ☐ **8 Tropfen** Bittermandelaroma
- ☐ **2 TL** Zimt
- ☐ **4 EL** Milch

TARTE AUSKLEIDEN

Fette eine Tarteform mit etwas Backtrennspray. Nach Belieben kann die Linzertorte auch in einem Backring, Backrahmen, einer Springform oder auch in Burger-Ringen gebacken werden. Nimm etwa drei Viertel des Teiges aus der Schüssel und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte flach. Kleide damit die Tarteform aus. Ziehe dabei nur einen etwa 2 cm hohen Rand hoch. Schneide bei Bedarf die Überreste mit einem Marzipanmesser weg.

FÜLLUNG:

- ☐ **300 g** Marmelade (Pflaume)
- ☐ **100 g** Aprikosenmarmelade
- ☐ **2 EL** Kirschwasser

FÜLLUNG

Verrühre das Pflaumenmus mit der Aprikosenmarmelade und dem Kirschwasser oder der Hafermilch. Gib die Marmelade in die vorbereitete Tarteform und streiche sie glatt.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

DEKORATION- GITTER

Rolle den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte 3 mm dünn aus. Schneide nun mit einem Wellenschneider oder einem stumpfen Messer Streifen zu. Lege diese dann gitterartig auf die Oberfläche der Marmelade. Schneide die Überreste mit einem stumpfen Messer ab. Nach Belieben kann der ausgerollte Teig auch einfach mit Ausstechern ausgestochen werden und auf die Marmelade

LINZERTORTE KLASSISCH / LINZER TARTE



aufgelegt werden.

DEKORATION- SPRITZBEUTEL

Für diese Variante müssen die Haselnüsse ganz fein gemahlen sein. Verrühre den zur Seite gelegten Teig mit etwa 1-2 EL Milch, sodass er etwas weicher wird. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritze ein Gitter auf die Oberfläche der Marmelade. Spritze nach Belieben auch einen Teigrand.

TARTE BACKEN

Backe die Linzertarte im vorgeheizten Ofen für 30 Minuten. Nimm die Tarte aus dem Ofen und lasse sie vollständig in der Form abkühlen. Löse sie dann mit Hilfe des Hehebodens aus der Form. Lasse die Linzertarte nach Belieben luftdicht verpackt für einige Tage durchziehen. Dann schmeckt sie am besten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!