FALSCHE LINZERTORTE

Eine einfache und schnelle Variante des beliebten Klassikers, sehr saftig und aromatisch.

Zubereitungszeit
10 Minuten

Back-/Kochzeit
45 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	26 cm
Höhe:	10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und schlage eine Springform oder einen Backrahmen mit Backpapier ein.

ZUBEREITUNG

Schlage das Eiweiß mit Salz steif. Gebe 1/3 des Zuckers mit dazu und rühre es für ca. 1 Min. Rühre die Butter, das Vanilleextrakt und den restlichen Zucker in ca. 2-3 Min. cremig. Gebe die Eigelbe einzeln dazu und rühre weiter. Vermische die trockenen Zutaten Zimt, Nelken, Ingwer, Kakao, Backpulver, Nüsse und Mehl und gebe sie zum Teig. Gebe so viel Milch dazu, bis ein feuchter Teig entsteht. Hebe den Eischnee vorsichtig unter.

Fülle die Hälfte des Teiges in den Backrahmen ein und streiche ihn glatt. Verteile den Pflaumenmus darüber, streiche ihn hierbei nicht ganz bis zum Rand. Streiche den restlichen Teig glatt darüber und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 45 Min. In einer Springform kann es sein, dass die Backzeit bis zu 60 Min. beträgt.

Lasse den Kuchen anschließend komplett abkühlen. Einen schönen Effekt könnt ihr erzielen, indem ihr eine Gitterstanze auf den Kuchen legt und den Kuchen dann mit süßem Schnee bestreut.

Der Kuchen bleibt mehrere Tage saftig.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- [ ] **5** Eier, getrennt
- [ ] **250 g** Butter (weich)
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] Vanilleextrakt
- [ ] **250 g** Zucker
- [ ] **3 TL** Zimt
- [ ] **1 Msp.** Nelke (gemahlen)
- [ ] **1 Msp.** Ingwer (gemahlen)
- [ ] **1 EL** Kakao
- [ ] **1 TL** Backpulver
- [ ] **3 EL** Milch oder Kirschwasser (bis zu)
- [ ] **250 g** Haselnüsse (gemahlen)
- [ ] **150 g** Mehl

FÜLLUNG:

- [ ] **200 g** Marmelade (Pflaume)

DEKO:

- [ ] süßer Schnee