

Linzer Torte



Zutaten:

255 g glattes Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

135 g gemahlene Mandeln

2 Esslöffel Kakaopulver

1 Teelöffel Zimt

1 Prise Nelkenpulver

130 g Zucker

1 Prise Salz

1 Schuss Zitronensaft

170 g Margarine

2 Eier

250 g Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem homogenen Teig verkneten. 2/3 des Teiges nun in eine eingefettete Tortenform (d~26cm) füllen, und für etwa 20 Minuten bei 180°C vorbacken.

Inzwischen aus dem restlichen Teig dünn ausrollen, und kurz in das Tiefkühlfach geben. Den vorgebackenen Tortenboden nun mit der Marmelade bestreichen, und aus dem gekühlten Teig darauf ein Gittermuster bilden.

Die Torte anschließend für ca. 40 Minuten fertig backen. Guten Appetit!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/>