

Linzer Torte (vegan & glutenfrei)



Zutaten:

200g Reismehl

200g Margarine pflanzlich

150g Zucker

100g Haselnüsse gemahlen

100g Mandeln gemahlen

50g Rohrzucker

1 EL Kakao

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

1 großzügige Prise Zimt

1 Prise Salz

1 Prise gemahlene Nelken

300g Marmelade, zB. vegane rote Ribsel

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Marmelade zu einem Teig verkneten, und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Backrohr inzwischen auf 180 Grad vorheizen. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform verteilen und einen Rand hochziehen. Die Marmelade darauf streichen und den restlichen Teig darüber verteilen und leicht festdrücken. Für ca. 45-60 Minuten backen, dabei auf die Backfarbe achten und eine Nadelprobe machen. Auskühlen lassen oder noch warm genießen.

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