

Rezept Linzer Torte

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl
70 g geriebener Haselnüsse
30 g geriebene Zartbitter-Schokolade
2 TL Backpulver
120 g Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
150 g Butter
2 Eier
1 TL Zimt
1 TL geriebene Zitronenschale

Für die Füllung:

150 g Johannisbeer-Konfitüre

Zum Bestreichen:

1 Eiweiss

Dazu:

1 l Sahne
3 Päckchen Sahnesteif
evtl. etwas Zimt
oder Vanillezucker
oder Kakaopulver
evtl. Bourbon-Vanilleeis

Zubereitung:

Zuerst das Mehl sieben und mit den geriebenen Nüssen, dem Puderzucker, Backpulver, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und Schokolade vermengen und in eine große Schüssel geben.

In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier dort hinein schlagen.

Die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen und alles nun zügig zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In dieser Zeit eine Tarte- oder Pieform einfetten.

Den Mürbeteig halbieren, eine Hälfte ausrollen und die Form damit auslegen.

Dann die Johannisbeer-Konfitüre einfüllen und vorsichtig verstreichen.

Aus der zweiten Teighälfte kleine Streifen schneiden. Die zu Rollen formen und die Torte damit gitterförmig belegen. Eine etwas breitere Rolle als Rand verwenden.

Dann das Eiweiß verschlagen und das Gitter damit bestreichen.

Bei 160°C 45 Minuten backen und am Besten sofort und noch warm genießen.

Dieses Rezept habe ich von einer Freundin aus den USA und dort wird diese Torte (wenn auch kein original amerikanisches Rezept) gerne mit etwas steif geschlagener Sahne mit wahlweise etwas Zimt, Kakaopulver, Vanillezucker etc. gegessen. Da sind dem Geschmack keine Grenzen gesetzt.

Wir essen diese Torte auch gerne mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis.

[zurück zu den Tortenrezepten](#)