

## Linzer Torte

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Teig:

200 g Mehl  
125 g Zucker  
125 g Butter  
1 Ei  
150 g gemahlene Haselnüsse  
½ EL Backpulver  
1 EL Zimt  
1 EL Kakao  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 EL Kirschwasser

#### Für die Füllung:

200 g Faller's Erdbeerkonfitüre

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb

#### Außerdem:

etwas Fett für die Form  
1 Springform, Ø 24 cm  
etwas Mehl für die Arbeitsfläche  
1 Ausstecher in Sternenform



### Zubereitung:

Die Form fetten. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Ein Drittel des Teiges abnehmen und beiseitestellen.

Den restlichen Teig auf etwas Mehl ausrollen. Dann in die Form geben, dabei einen Rand formen. Die Konfitüre gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Dann den restlichen Teig ebenfalls auf etwas Mehl ausrollen und mithilfe des Ausstechers Sterne ausstechen. Die Sterne vorsichtig auf der Konfitüre platzieren. Das Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen. Etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein Auskühlgitter setzen. Die Linzer Torte aus der Form lösen.

🕒 Zubereitungszeit: 30 min

🔥 Backzeit: 40 min

### Nährwerte pro Stück:

Eiweiß: 4 g; Fett: 17 g; Kohlenhydrate: 33 g  
314 kcal (1314 kJ); 2,8 BE

### Tipps:

- 1) Die Haselnüsse lassen sich durch Mandeln ersetzen.
- 2) Durch die Verwendung von Backpulver kann die Linzer auch sofort verzehrt werden.
- 3) Die Linzer Torte sollte bis zu 4 Wochen durchziehen. Am besten abgedeckt, an einem kühlen Ort.