

Rezept Linzer Torte für eine Springform ø 26-28 cm

Mürbeteig (bei der Linzer Torte auch "Linzer Masse" genannt):

420 g Mehl

360 g gemahlene Mandeln

1/2 TL Zimt

180 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote oder auch 2 TL [selbstgemachter Vanillezucker](#)

3 Eigelbe

360 g Butter aus dem Kühlschrank

abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone oder einige Tropfen Zitronenaroma

Füllung:

200 g Johannisbeergelee

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

Equipment:

1 Rührschüssel

Schneebeesen

Esslöffel

Frischhaltefolie

Backpapier

Evtl. kleine Palette

Lineal

Pizzaschneider oder Küchenmesser

Springform ø 26-28 cm

Rost vom Ofen

1. Butter in kleine Stückchen schneiden (genaue Größe ist nicht entscheidend).
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Zimt, Zucker, Mark der Vanilleschote bzw. selbstgemachten Vanillezucker in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebeesen vermischen.
3. Mit der Rückseite von einem Esslöffel eine Kuhle in die Mitte machen und da die Eigelbe reingeben. Nun die Butter dazu geben und mit den Händen zu einem Teig kneten. Dabei richtig reingreifen und die Butterstücke dabei zerdrücken.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Auf einem Bogen Backpapier, der größer als der Durchmesser der Springform ist, ungefähr die Hälfte des Teiges 1 cm dick zu einem Kreis ausrollen. Dabei nach [dieser Methode](#) vorgehen, um den Mürbeteig als Boden in die Springform zu bekommen.
6. Aus dem Rest vom Mürbeteigboden eine Rolle formen (muss nicht eine Rolle sein, können auch mehrere sein) und von innen an den Rand der Springform drücken.
7. Mit der Rückseite des Esslöffels oder einer kleinen Palette die Konfitüre auf dem Mürbeteigboden gleichmäßig verstreichen.
8. Nun den restlichen Teig knapp 1 cm dick länglich ausrollen und mit dem Lineal zehn ca. 1 cm breite Streifen ausstechen. Diese Streifen dann als Gitter (5 quer 5 längs) mit Hilfe der großen Palette auf den Kuchen legen und überstehenden Teig mit den Fingern vorsichtig abreißen.
9. Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft ohne vorheizen (bei diesem Kuchen muss nicht vorgeheizt werden) ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen auf dem Rost vom Ofen auskühlen lassen und 1 bis 2 Tage durchziehen lassen.

Nährwerte für die gesamte Torte:*

7676 kcal, 123.2 g Eiweiß, 636.8 g Kohlenhydrate - davon 194.4 g Zucker, 512.7 g Fett - davon
224.6 g gesättigt, 4.3 g Natrium

* Angaben gelten für meine Version mit selbstgemachten Vanillezucker und Schale einer Bio-Zitrone.