



## Linzer Torte

### Zutaten (für ca. 12 Stück):

- 400g Frühstücks-Konfitüre, Himbeer-Gelee
- 200g Butter
- 200g Mehl
- 150g Zucker
- 50g geriebene Mandeln
- 50g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 2cl Kirschwasser



### Zubereitung:

1. Die Springform (ca. 26 cm Durchmesser) leicht ausbuttern.
2. Die 150g Zucker, 50g geriebene Mandeln und 200g Mehl mit dem Päckchen Vanillezucker und je einer Prise Zimt und Nelkenpulver in einer Schüssel mischen.
3. Daraufhin 200g weiche Butter, 2,5 Eigelb und 2cl Kirschwasser dazugeben und gründlich verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die eingebuttrte Springform damit auslegen. Formen Sie einen ca. 2 cm hohen Rand. Schneiden Sie aus dem restlichen Teig mit einem Teigrädchen dünne Streifen.
5. Verteilen Sie nun die beiden Becher mit der fruchtig-frischen Frühstücks-Konfitüre, Himbeer-Gelee auf den Teigboden. Legen Sie anschließend die aus dem restlichen Teig geformten Teigstreifen gitterförmig darüber. Bestreichen Sie diese mit dem restlichen Eigelb und schieben die Springform daraufhin in den vorgeheizten Backofen.
6. Auf der mittleren Schiene 55 Minuten backen. Die Torte etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Die abgekühlte Torte anschließend mit 50g Puderzucker bestäuben.