

Linzertorte von André Marty

Mengen für 10 Personen

625 g Butter
500 g Zucker
2.5 Prise Salz
5.0 Stück Eier
2.5 Stück Zitronen
500 g Mandeln (gerieben)
* 0.819 g Zimt
0.00 TL Nelkenpulver
250 g Himbeerkonfi
250 g Aprikosenkonfi
500 g Mehl
10 EL Mehl

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Rührteig: Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Eier beigeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale darunterühren.

Mandeln, Mehl, Zimt und Nelkenpulver mischen, unter die Masse mischen. 3/4 des Teigs in der vorbereiteten Form verteilen, glatt streichen.

Konfitüre glatt rühren, auf dem Teigboden verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen.

Restlichen Teig mit dem Mehl mischen, kneten, zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4 mm dick auswallen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig mit einem Messer oder einem Teigrädchen in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, gitterartig auf die Konfitüre legen, am Rand leicht andrücken.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Zusatzinformationen

Form: Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet