Linzertorte von André Marty

Mengen für 25 Personen

1.56 kg	Butter
1.25 kg	Zucker
6.25	Prise Salz
12.5	Stück Eier
6.25	Stück Zitronen
1.25 kg	Mandeln (gerieben)
1.575	TL Zimt
0.0125	TL Nelkenpulver
625 g	Himbeerkonfi
625 g	Aprikosenkonfi
1.25 kg	Mehl
25	EL Mehl

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