

Linzertorte dressiert



Die klassische Linzertorte - jedoch schnell gemacht :-)

Rezept

1. Den Backofen auf 190 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen
3. 100 g Mandeln & 150g Haselnüsse **6 Sekunden / Stufe 7** mahlen, umfüllen.
4. 180 g Butter, 100 g weisser & 100g brauner Zucker, 1,5 TL Zimt, 1 Messerspitze Nelken-, Kardamompulver und Muskatnuss zugeben, **1 Minute / Stufe 4 rühren**.
5. 2 Eier zugeben und **3 Minuten / Stufe 4** cremig schlagen.
6. Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals **10 Sekunden / Stufe 4** mischen.
7. 100 g Vollkornmehl, 100 g Weissmehl & gemahlene Nüsse begeben und **15 Sekunden / Stufe 6** mischen.
8. Den Teig in einen Spritzsack mit Tülle (13 er Sterntülle) füllen.
9. Etwa 1/3 auf der Springform als Boden dressieren, evtl. leicht glattstreichen.
10. Die Konfitüre auf dem Teigboden verstreichen, dabei den Rand auslassen.
11. Das Gitter aufspritzen. Mit dem restlichen Teig den Rand aufdressieren & diesen evtl. mit einer Gabel noch etwas verteilen.

Backen

1. Auf der untersten Rille des auf 190 ° (Ober- Unterhitze) vorgeheizten Ofens 35 Minuten backen.

Zutaten

- 1 Springform 26 cm Durchmesser
- 100 g Mandeln, ganz
- 150 g Haselnüsse, ganz
- 180 g Butter, weich, in Stücken
- 100 g Rohrzucker
- 100 g weisser Zucker
- 1,5 TL Zimt
- wenig Gewürznelken- & Kardamompulver, sowie Muskatnuss, gerieben
- 2 Eier
- 100 g Vollkornmehl
- 100 g Weissmehl
- 250 g Himbeer- Johannisbeer- Gelee/Konfi