

# Linzer Torte

## Teig:

200 g weiche Butter  
1 Ei  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Mehl  
200 g gemahlene Mandeln  
 $\frac{1}{2}$  TL Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelken  
1 EL Kakao  
2 EL Kirschwasser  
 $\frac{1}{2}$  Pck. Backpulver

## Zum Bestreichen:

250 g Marmelade  
(Himbeer, Johannisbeer)  
Puderzucker zum Bestreuen



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren.  
(im TM: 30 sek./Stufe 4)

2/3 davon nun in der runden Ofenhexe oder der Stoneware rund gleichmäßig ausrollen  
und einen Rand hochziehen.

Die Marmelade mit dem kleinen Streicher auf dem Teigboden verstreichen.

Vom restlichen Teig auf der Teigunterlage Rollen formen und als Gitter auf die  
Marmelade legen. Wahlweise kann der Teig auch ausgerollt und mit einem Ausstecher  
Formen ausgestochen werden.

Im vorgeheizten Backofen bei **175 Grad Ober-/Unterhitze**  
**ca. 45 Minuten** backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker aus dem Edelstahl-Streufix bestreuen.