

Herzchen-Linzertorte-Rezept









Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 4	105 200 g
Backpulver	0.5 Päckcher
Brauner Zucker	125 ք
Vanille Zucker	1 Päckcher
Zimt	1 TL
Mandeln, gemahler	າ 125 ຊ
Eier	1 St
Butter	150 ք
Himbeerkonfitüre	200 ફ
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Pinsel, Frischhaltefolie, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz, Ausstecher, Springform 26 cm Durchmesser

- 1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Rohrzucker, Vanillinzucker, Zimt und Mandeln vermengen. Ei und gewürfelte Butter zugeben. Teig mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethacken vermengen. Anschließend auf eine Arbeitsfläche kippen und mit den Händen verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 2/3 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform damit auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand bilden. Marmelade in die Springform füllen und verteilen. Überstehenden Teigrand mit den Fingern leicht nach unten drücken.
- 3. Restlichen Teig ausrollen, mit einem Ausstecher kleine Herzen ausstechen und Torte damit belegen. Im Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.
- 4. Herzchen-Linzer-Torte aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen. Herzchen-Linzer-Torte nach Belieben mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Gut verpackt ist die Linzer Torte mehrere Wochen haltbar. Sie schmeckt sogar noch saftiger nach 1 Woche ruhen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	292 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g