



Vegane Linzertorte

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩 Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

Margarine, vegan	220 g
Zucker	200 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Haselnusskerne, gemahlen	150 g
Kakaopulver	1 EL
Dinkelmehl, Type 630	300 g
Zimt	1 TL
Wasser	60 ml
Johannisbeerkonfitüre	300 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser

1. In einer Schüssel 200 g Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Haselnüsse, Kakao, Dinkelmehl, Zimt und Wasser mischen und verkneten. Teig etwa 1 Std. kalt stellen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Oberfläche rund ausrollen. Eine am Boden mit Backpapier belegte, gefettete Springform damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und kühl stellen.
3. Übrigen Teig auf der bemehlten Oberfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und große und kleine Sterne ausstechen.
4. Johannisbeerkonfitüre auf dem Teigboden verteilen und mit den Sternen dicht an dicht oder leicht überlappend belegen.
5. Linzer Torte im vorgeheizten Backofen ca. 30–35 Min. knusprig backen, evtl. zum Ende der Backzeit Oberfläche locker mit Alufolie abdecken. Linzer Torte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	607 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	34 g