

LINZERTORTE		N
250 g 1 TL 200 g 200 g 120 g 1 TL 1 Msp. 1 TL 4 EL 1	Mehl Backpulver gemahlene Haselnüsse Butter Zucker Zimt Nelken Kakao Kirschwasser Ei	Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig herstellen, zu einer Kugel formen und ca. 15 Min. kalt stellen (in Folie)
→ Backform (26 oder 28 cm Φ) einfetten, → Backofen auf 170 °C vorheizen.		
200 g Teig zur Seite stellen, den Rest zu einem Kreis auswellen, in die Springform geben, ca. 1 cm Rand hochziehen.		
200 g 80 g	Himbeermarmelade + Johannisbeergelee	} gut verrühren und auf den Teigboden streichen.
Den Rand mit einer Gabel gleichmäßig leicht nach unten drücken, sodass kleine „Rillen“ entstehen.		
Den zurückbehaltenen Teig 3 mm dick auswellen. 1 cm breite Streifen ausrädeln und wie ein Gitter auf die Marmelade legen.		
1 1 TL	Eigelb Sahne od. Milch	} in einer Tasse mit einer Gabel gut verquirlen und die Streifen vorsichtig damit bestreichen.
Backen: 170°C (vorgeheizt) 40 Min.		

***** TIPP:** Je nach Anlass keine Streifen ausrädeln sondern Sterne, Herzen oder Tierfiguren ausstechen.