Linzer Torte mit Sternen



Zutaten Teig

- 150 g Mehl Type 550
- 150 g Butter
- 150 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 100 g feiner Zucker
- ½ Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung

- 250 g Heidelbeermarmelade oder Johannisbeermarmelade

Außerdem

- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 10 g Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Mürbeteig rasch verkneten und den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2/3 des Teiges zu einem Boden von 4 mm dicken Boden ausrollen.
- Eine runde oder quadratische Tortenform mit abnehmbarem Boden auslegen und dabei einen kleinen Rand formen.
- Den Boden mit einer Gabel einstechen und mit der kalten Marmelade füllen.
- Aus dem restlichen Teig nach Lust und Laune kleine oder große Sterne ausstechen und auf die Marmelade legen.
- Die Sterne und den Rand mit Eigelb bestreichen.
- Die Linzer Torte im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten goldbraun backen.
- Die Torte erst aus der Form nehmen, wenn sie vollständig abkühlt ist. Tipp: Am besten schmeckt die Linzer Torte, wenn sie 1 bis 2 Tage durchgezogen ist. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

Portionsgröße: 1 Tortenform 23 x 23 cm
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©