

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Eveline Wild**

**Linzertorte**



**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**

---

### **Zutaten für 1 haushaltsübliches Blech**

300 g weiche Butter, 290 g Staubzucker, Salz, Zitronenschale, Mark einer Vanilleschote, 5 Eier, 2 Eidotter, 420 g geriebene Walnüsse (oder Haselnüsse), 100 g Biskuitbrösel, 130 g Mehl (Type 480), Zimt, Gewürznelkenpulver.

Außerdem: 600-800 g Rote Ribiselmarmelade (oder pürierte Preiselbeermarmelade), Oblaten (passend zur Backform), Mandeln (gestiftelt oder gehobelt), Staubzucker (im Sieb zum Garnieren), Schlagobers.

### **Zubereitung**

Die weiche Butter 5-10 Minuten mit Staubzucker, Salz, Zitronenschale und Vanillemark aufschlagen. Eier und Eidotter in mehreren Etappen unterrühren. Abschließend die Walnuss-Brösel-Mehl-Mischung sowie Zimt und Gewürznelkenpulver begeben.

Die gewünschte Backform vorbereiten und auf ein Blech stellen. Etwa drei Viertel der Masse in die Form streichen und die Oblate auf die Masse drücken. Die restliche Masse in einen Dressierbeutel mit 3-4 mm-Lochtülle füllen und am Rand eine Schicht der Masse anbringen.

Die Marmelade großzügig auf der Oblate verteilen und glattstreichen. Nun das typische Gitter aufspritzen und die Mandeln aufstreuen. Im Rohr bei etwa 150 °C Heißluft oder 170°C Ober- und Unterhitze je nach Höhe der Torte 30 bis 40 Minuten backen.

Restlos auskühlen lassen, dann mit Staubzucker und einer Schablone hübsch garnieren. Bei Zimmertemperatur mit Schlagobers servieren.