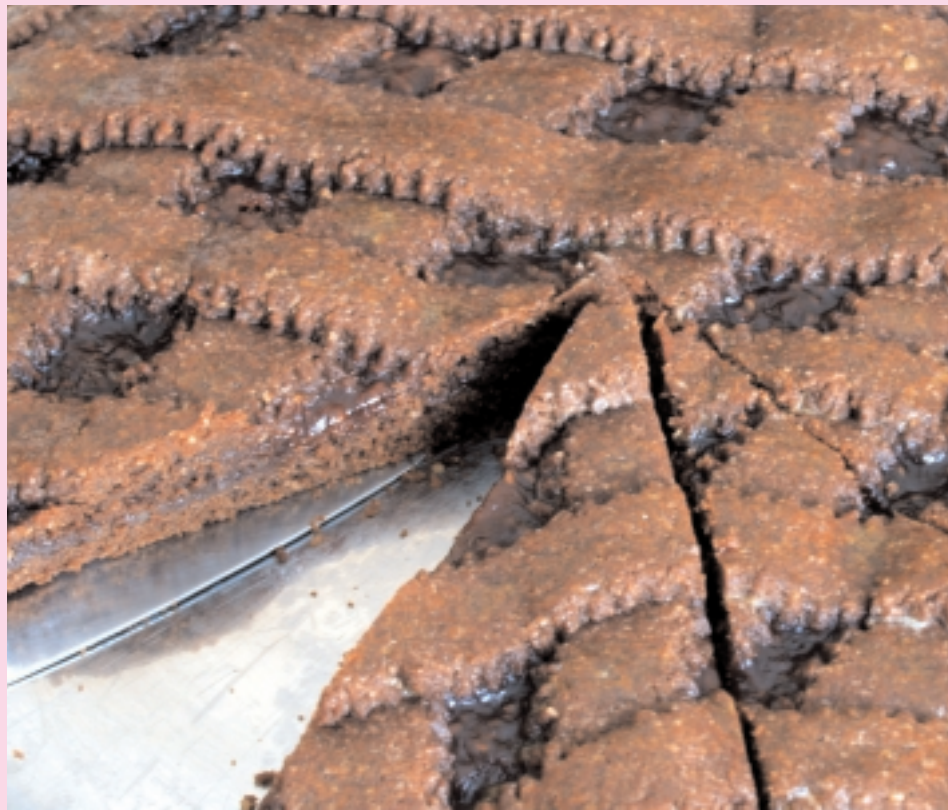




Linzer Torte

- 200 g Weizenmehl
- 3 g (1 gestrichener Teel.) Backpulver
- 2 1/2 Eßl. Kakao
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Tropfen Backöl
- Bittermandel
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 1 Eßlöffel gemahlene Zimt
- Prise Salz
- 1 Eigelb, 2 Eiweiß
- 125 g weiche Butter
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 Eßl. Kirschwasser
- hinzufügen



(ein Eigelb wird zum Bestreichen gebraucht)

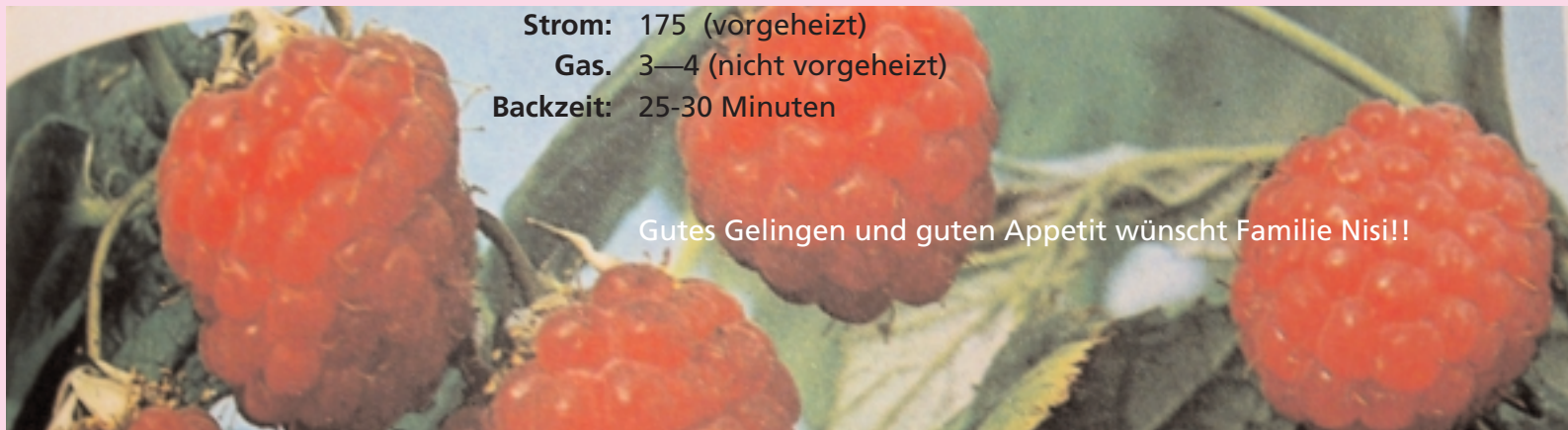


1 Glas Himbeer-Konfitüre
oder nach Bedarf

1 Eigelb
1 Teel. Milch

Strom: 175 (vorgeheizt)
Gas: 3—4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 25-30 Minuten

die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten knapp die Hälfte des Teiges zu einer Platte in der Größe einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, 16-20 Streifen daraus rädern den übrigen Teig auf dem Springformboden ausrollen, mit bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen, die Teigstreifen gitterförmig über die Konfitüre legen mit verschlagen, die Teigstreifen damit bestreichen



Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Familie Nisi!!