

Linzertorte von Brigitte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemahlene / Geriebene Mandeln	200 g
Weizenmehl (glatt)	200 g
Margarine / Thea	200 g
Backpulver	2 EL (Esstlöffel)
Zimtpulver	1 Prise(n)
Kochschokolade	100 g
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Marmelade / Konfitüre	100 g

Zubereitung:

Aus Eiern, Mehl, Backpulver, Margarine, Staubzucker, geriebener Kochschokolade, gemahlene Mandeln und Zimt einen Teig kneten, und diesen eine Stunde rasten lassen.
Ein Drittel des Teiges in eine, mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben.
An den Rand eine dünne Wurst des Teiges geben und diese mit einer Gabel andrücken.
Auf den, in der Tortenform liegenden Teig die Ribiselmarmelade streichen und aus dem Rest des Teiges dünne Würste drehen und daraus ein Gitter auf den mit Marmelade bestrichenen Kuchen legen.

Den Kuchen ca. 30 Minuten im, auf 180°C vorgeheizten Backrohr backen.

Der Linzerkuchen schmeckt am besten am zweiten oder dritten Tag.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-370-Linzertorte-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at