

SAFTIGE LINZER TORTE



BIERTIPP:

Rieder Honig Bier



ZUTATEN

200 g Butter
350 g Mehl
1 TL Backpulver
180 g Staubzucker
150 g Haselnüsse (geröstet & gerieben)
2 Eier
1 TL Zimt
1 TL Nelken
Salz
Vanille
Zitronenschale
Ribiselmarmelade
1 Ei zum Bestreichen
Gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver, Nüssen, Gewürzen, Zitronenschale und einer Prise Salz vermengen und unterrühren.
2/3 des Teigs in eine gefettete Springform (24 cm) drücken, mit Ribiselmarmelade bestreichen.
Den restlichen Teig als Gitter darüberlegen. Mit Ei bestreichen, mit Mandeln bestreuen.
Bei 180 °C ca. 30–40 Minuten backen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

