

# 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!**

