



Feine Linzer Torte - Gerührt

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Butter
250 g Zucker
3 Ei(er)
3 Msp. Zimtpulver
1 Msp. Nelkenpulver
250 g Mehl
250 g Nüsse oder Mandeln
½ Pkt. Backpulver
Johannisbeerkonfitüre

45 min backen.

ZUBEREITUNG

Aus Butter, Zucker und den ganzen Eiern einen Abtrieb herstellen, Zimt und Nelken dazugeben. Mehl, Nüsse und Backpulver gut durchmischen und zum Abtrieb geben.

Etwa 2/3 der Masse in eine Form geben und mit Johannisbeermarmelade bestreichen. Den Rest der Masse in einen Spritzbeutel füllen und den Rand und das Gitter machen. (Andere Möglichkeit: Teig einfach von der Teigkarte abstreichen)

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca.