



Linzertorte

Zubereitungszeit: 140 Minuten (+ Backzeit für Torte 2 und 3)

Grundmenge: 3 Torten

Zutaten Teig:

- 570 g Butter
- 390 g Zucker
- 4 Eier
- 285 g Haselnüsse, gemahlen
- 285 g Mandeln, gemahlen
- 3 Schuss Bittermandelaroma
- 675 g Weizenmehl Type 405
- 1 1/2 TL Kakaopulver
- 15 g Backpulver
- 1 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Nelken, gemahlen

Belag:

- 660 g Johannisbeergelee, schwarz
- Eigelb
- Milch

Sonstiges:

- 3 Rundformen aus Aluminium, 27cm
- Frischhaltefolie
- Teigrädchen



Zubereitung:

1. Butter und Zucker mit dem Rührgerät quirlen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist
2. Nach und nach die Eier unterrühren
3. Nüsse und Bittermandelaroma untermischen
4. Mehl, Kakao, Backpulver, Zimt und Nelkenpulver mischen. Nach und nach unterrühren, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist
5. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen
6. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Aluformen buttern und mehlen
7. Den Teig in die Anzahl Torten aufteilen (Achtung Grundmenge ist für 3 Torten!). Eine Portion (ca. 800 g) auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, den Rest weiter kühlen
8. Von den 800 g Teig 550 g abwiegen, Rest ebenfalls kühlen. Den Teig zwischen zwei Schichten Frischhaltefolie kreisrund 5 mm dick auswellen. Der Durchmesser müsste dann rund 30 cm haben
9. Obere Schicht Frischhaltefolie entfernen. Aluform kopfüber daraufstellen. Mit der Hand vorsichtig unter den Teig fahren und beides gemeinsam wenden
10. Teig etwas andrücken und die andere Schicht Folie ebenfalls entfernen. Überstehenden Teigrand mit einem Messer entfernen



11. Johannisbeergelee mit einem Löffel durchrühren, bis keine großen Stücke mehr vorhanden sind und dann auf dem Kuchenboden verteilen
12. Teigrest aus der Kühlung nehmen und ca. 1 EL Mehl unterkneten, bis der Teig sich gut auswellen lässt. Für das Gitter den Teig ca. 3 mm dick kreisrund auswellen und mit dem Teigrädchen in 12 mm breite Streifen schneiden. Gitterförmig auf dem Kuchen anordnen
13. Rand der Torte nach innen falten und mit einer Gabel leicht andrücken. So entsteht auch das schöne Muster
14. Eigelb mit etwas Milch verquirlen und Gitter damit einpinseln
15. Kuchen im Ofen ca. 35 Minuten backen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Mit den beiden anderen Torten ebenso verfahren



Wenn wie bei mir immer noch etwas Teig vom Gitter übrigbleibt, können daraus leckere Kekse gebacken werden.

Einfach auswellen, gewünschte Formen ausstechen und bei 170°C Umluft ca. 10 Minuten backen.