

Rezept von Anneliese

Linzertorte

175 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1,5 TL Backpulver
250 g gemahlene Haselnüsse (oder andere Nüsse)
1 EL Zimt
1 EL Kakao
1 Messerspitze gemahlene Nelken
2 EL Kirschwasser
3 Tropfen Bittermandelaroma

Diese Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, 30-40 Minuten ruhen lassen. Mit etwas mehr als der Hälfte des Teiges eine Springform auslegen, den Boden mit Preiselbeer- oder Johannesbeermarmelade bestreichen. Restlichen Teig ausrollen, schmale Teigstreifen ausradeln und gitterförmig über die Marmelade legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen.
Bei 175 – 180 Grad 35 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Linzertorte

175 g vaj
200 g cukor
1 tojás
250 g liszt
1,5 teáskanál sütőpor
250 g őrölt mogyoró (vagy más dióféle)
1 evőkanál fahéj
1 evőkanál kakaó
1 csipet őrölt szegfűszeg
2 evőkanál cseresznyepálinka
3 csepp keserűmandula-aroma

Ezeket a hozzávalókat gyúrjuk sima tésztává, majd hagyjuk pihenni 30-40 percig. Béleljünk ki egy rugós formát a tészta valamivel több mint felével, kenjük meg az alját áfonya- vagy ribizlilekvárral. A maradék tésztát kinyújtjuk, keskeny csíkokat sodrunk belőle, és rácsba rakjuk a lekvárra, megkenjük felvert tojássárgájával.

Süssük 175-180 fokon 35 percig.

Sok szerencsét!

Linzertorte

175 g de beurre
200 g de sucre
1 œuf
250 g de farine
1,5 cuillère à café de levure chimique
250 g de noisettes moulues (ou autres fruits à coque)
1 cuillère à soupe de cannelle
1 cuillère à soupe de cacao
1 pincée de clou de girofle moulu
2 cuillères à soupe de kirsch
3 gouttes de saveur d'amande amère

Pétrissez ces ingrédients pour obtenir une pâte lisse, laissez reposer pendant 30-40 minutes. Tapissez un moule à charnière avec un peu plus de la moitié de la pâte, étalez le fond de confiture d'airelles ou de groseilles. Étalez le reste de la pâte, découpez des bandes étroites de pâte et disposez-les en grille sur la confiture, badigeonnez de jaune d'œuf battu.

Faites cuire au four à 175 - 180 degrés pendant 35 minutes.

Bonne chance !