
LINZER TORTE

200g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
125g Zucker
1 Päckch. Vanillin-Zucker
2 Tropfen Bittermandelöl
1 Messersp. gemahlene Nelken
1 gestr. TL gemahlener Zimt
1 Eiweiß
½ Eigelb
125g Margarine
125g Mandeln oder Haselnüsse
(gemahlen)

zu einem Teig verarbeiten.

Knapp die Hälfte des Teiges zu einer Platte in der Größe der Springform ausrollen und in gleichmäßig breite Streifen schneiden (ca. daumenbreit). Den übrigen Teig auf dem Springformboden gleichmäßig verteilen und andrücken.

Etwa 100g rote Konfitüre

Auf den Teig streichen, dabei 1cm am Rand freilassen. Die Teigstreifen gitterförmig über die Konfitüre legen.

½ Eigelb
1 EL Milch

verquirlen und damit die Teigstreifen bestreichen.

Bei 175 - 195°C 25-30 Minuten backen.

