

Linzer Torte, Viola

Mürbteig für Durchmesser 28 cm:

70 g. Speisestärke

130 g. Dinkelmehl

1 gestr. Tel. Backpulver

60 g weißer Zucker

65 g. brauner Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Trpf. Bittermandelöl

1 Messersp. Gemahlene Nelken

1 gestr. Tel gemahlener Zimt

1 Eiweiß (M Ei)

½ Eigelb (andere Hälfte mit 1 Tel. Milch vermischen, für später zum Bestreichen)

130 g kalte Butter

125 g grob gemahlene Nüsse (gemischt: Kürbiskerne, Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse)

Daraus einen Knetteig mit der Hand machen.

Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann aus 70 % Teig den Boden
Auslegen, kleinen Rand drücken.

120 g Johannisbeergelee mit

200g Sauerkirschmarmelade mischen, u. auf dem Boden verteilen.

Den Rest Teig ausrollen, u. als Gitter oder kleine Ausstecher (Herz, Stern) belegen..

Mit dem ½ Eigelb, Milch, bestreichen.

Vorgeheizte Backofen auf 175 Grad Ober/Unterhitze

42 Minuten, 2 .untere Schiene

2 Tage ruhen lassen, zieht dann durch.