

# Linzer Torte

## ZUBEREITUNG



8 Stücke

1. Alle Zutaten für den Teig zügig miteinander verkneten.
2. Teig abgedeckt 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Tarteform einfetten oder mit Backtrennspray einsprühen.
4. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ein Viertel für die Sterne beiseitelegen.
5. Hauptteig in die Form rollen oder drücken und einen Rand hochziehen.
6. Johannisbeergelee auf den Teigboden streichen; optional vorher leicht erwärmen.
7. Restlichen Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
8. Sterne gleichmäßig auf dem Gelee verteilen.
9. Bei 170 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten backen.
10. Vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

## ZUTATEN

### Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- etwas Vanilleextrakt
- 50 g gemahlene Haselnüsse

### Dann noch:

- 2 Gläser Johannisbeergelee ( Mein Rezept habe ich mit einem gemacht, das langt nicht.)
- etwas Puderzucker

Alexandra Seidel