



Linzer Torte nach einem Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Backform 23 x 23 cm oder 25 cm Durchmesser)

100 g Mandeln, gemahlen
100 g Haselnüsse, gemahlen
220 g Mehl
1/4 TL Salz
Eine Prise Gewürznelken
1/2 TL Zimt
125 g Zucker
2 Eigelb, hart gekocht und zerdrückt
Abrieb einer unbehandelten Zitrone
250 g Butter, weich
1 TL Vanilleextrakt
250 g Himbeermarmelade
1 Ei verquirlt mit 2 EL Sahne

Zubereitung

Die gemahlenden Mandeln und Haselnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und sieben bis neun Minuten bei 150 Grad im Ofen rösten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dieser Schritt ist optional, dadurch wird aber der Geschmack der Nüsse intensiviert. Geröstete Mandeln und Haselnüsse mit Mehl, Salz, Gewürznelken und Zimt vermengen. Mit Küchenmaschine oder Handmixer Zucker, das gekochte und zerdrückte Eigelb sowie Zitronenabrieb unterrühren. Nun Butter hineingeben, gefolgt vom Vanilleextrakt. Nur so lange rühren, bis alles gerade so vermengt ist.

Backform einbuttern. 450 Gramm des Teiges in die Backform geben, fest und gleichmäßig an den Boden und zwei Zentimeter hoch an die Ränder drücken. Die Himbeermarmelade darauf verteilen. Wenn gewünscht, für die Herzchen 100 Gramm Teig zwischen zwei Blatt Backpapier ausrollen und kaltstellen. Den restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Spitze füllen und als Quadrat oder im hübschen Design auf der Marmelade verteilen. Mit einer Ausstechform Herzchen ausstechen und auf die Marmelade platzieren. Mit der verquirlten Ei-Sahne bestreichen.

30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bevor die Torte gebacken wird. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. 30 Minuten backen, dann mit Küchenpapier abdecken und weitere fünf Minuten backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.