

LINZERTORTE

Aprikosen-Erdbeer-Konfitüre:

Teig

200 g Butter, weich

200 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

200 g gemahlene (statt Mandeln, cashew oder macadamia)

200 g Weissmehl

½ TL gemahlene Bourbon-Vanille

Formen 6 EL Weissmehl 1 Ei, verklopft

Utensilien Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre Rhabarbern, Erdbeeren, Zitronensaft, Vanille und Gelierzucker in einer weiten Pfanne mischen, unter Rühren aufkochen, ca. 4 Min. sprudelnd kochen, auskühlen.

Teig Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker und Salz darunterrühren. Eier darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale darunterrühren. Mandeln, Mehl und Vanille mischen, unter die Eimasse rühren. 3/4 des Teigs in die vorbereitete Form verteilen, glatt streichen, sodass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht.

Formen Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre glatt rühren, auf dem Teigboden verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Restlichen Teig mit dem Mehl mischen, kurz kneten, auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Mit Formen Herzen ausstechen, auf der Konfitüre verteilen, Teigherzen mit Ei bestreichen.

Backen Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Linzertorte auf ein Gitter schieben, auskühlen.