

Gotti Ernas Linzer-Rezept



Zutaten

- 250 Gramm weiche Butter
- 300 Gramm Zucker
- 300 Gramm Mehl
- 300 Gramm geriebene Mandeln
- 1 Glas Himbeerkonfitüre
- 1 ganzes Ei (plus 2 Eigelb zum Bestreichen)
- 1 Teelöffel Zimtpulver
- 1 Teelöffel Nelkenpulver
- 1 Esslöffel Kirschwasser (plus 1 für die wackere Bäckerin)
- 1 Spritzer Zitronensaft

Teig

Butter mit Zucker schaumig rühren. Ei, Gewürze, Kirschwasser und Zitronensaft in einer Tasse mischen, dazugießen. Mehl und Mandeln einstreuen. Gut durchkneten. Zu einem Teig formen, in Folie wickeln, 1 Std. kühlen.

Backen

Teig in Platten schneiden (8 mm dick). Kuchenblech (Ø 26 - 28 cm) mit Backpapier auslegen. Mit Teigplatten belegen, leicht andrücken. Zwischenräume mit Teig stopfen. Rand mit Teigstreifen auslegen, andrücken. Boden mit Konfitüre ausstreichen. Gitter aus Teigstreifen auslegen. Mit Eigelb bestreichen. Bei 180 Grad (Mitte, bei Unter- und Oberhitze) etwa 45 Min. backen.

Warten

Linzertorte mindestens 2 Tage mit Alufolie bedeckt durchziehen lassen. (Gerne auch 1 Woche und länger!)

