

Linzer Torte

Zutaten:

- 250g Mehl (50g Walnussmehl, 50g Kokos- oder Kastanienmehl, 150g Buchweizenmehl)
- 200g Kokosblütenzucker
- 250g gemahlene Mandeln
- 250g Butter oder Ghee
- 1 EL Zimt
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Kirschwasser
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 1 Ei + 1 Ei zum Bestreichen
- Johannisbeergelee

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Mandeln, Zimt, Kakao und Nelken vermengen
- Ei, Kirschwasser und die in kleine Würfel geschnittene Butter hinzufügen und daraus einen Teig kneten
- den Teig für ca. 1 St. abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Meiner bleibt über Nacht darin ;)
- 2/3 des Teigs dick (ca. 1,5 cm) ausrollen, Springform kurz darauf drücken, den Kreis „ausschneiden“ und die dadurch entstandene Teigplatte in die gefettete Form legen
- Den restlichen Teig ausrollen und Streifen für den Rand und das Gitter ausschneiden
- den Rand legen und den Teig mit reichlich Johannisbeergelee bestreichen
- Gitter legen, anschließend Rand und Gitter mit Eigelb bestreichen
- Linzer Torte 30min. bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen

