

**Linzer Torte (Klassiker aus Österreich)**

Zubereitungszeit: **1 Stunde**  
 Backzeit: **30 Minuten**  
 Angaben in [ ]: **Umgangssprachlich  
 in Österreich**

Nährwert: **Pro Stück etwa  
 260 kcal / 1.090 kJ.**

## Zutaten:

150 g [15 dag] griffiges Mehl  
 150 g [15 dag] Butter  
 150 g [15 dag] geriebene Mandeln oder Nüsse (ungeschält)  
 100 g [10 dag] Zucker  
     Saft einer halben Zitrone  
     Abrieb einer halben Zitrone  
 3 g [0,3 dag] Zimtpulver  
 1 g [0,1 dag] Nelkenpulver  
     1 Prise Salz

## Für die Füllung [Fülle]:

250 g [25 dag] Johannisbeermarmelade [*Ribiselmarmelade*]  
 1 - 2 Eigelb [*Dotter*]

## Zubereitung:

Mehl auf ein Arbeitsbrett oder in eine Rührschüssel häufen, oben in eine Kuhle sämtliche Zutaten geben und alles rasch wie Mürbteig kneten, ohne den Teig zu viel durchzuarbeiten. 2 Stunden ruhen [*rasten*] lassen und etwa 2/3 des Teiges zu einem runden Boden von 4 mm Dicke ausrollen [*auswalken*]. Den Boden einer Springform mit dem Teig belegen - der Teig sollte leicht über den Rand ragen. Den Boden einstechen und mit kalter Johannisbeermarmelade [*Ribiselmarmelade*] füllen. Vom restlichen Teig Streifen von 1 cm Breite schneiden. Für das Gitter zuerst 5-6 Streifen längs auf die Marmelade legen, dann ebenso viele quer - am Rand gut andrücken. Die Streifen mit Eigelb [*Dotter*] bestreichen und die Torte bei 175 - 200 °C etwa 30 Minuten backen.

**Tip:** ➡ Die Torte erst aus der Springform nehmen, wenn sie völlig erkaltet ist, da sie sonst leicht bricht.