

Linzertorte

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Butter, 200 gr Zucker, 2-3 Eier, 200 gr Haselnüsse oder Mandeln, 2 Esslöffel Schokolade, 200 gr Mehl, 4 Esslöffel Schnaps, 1 Prise Muskat, 1 Prise Nelken(-pulver), 1 Teelöffel Zimt, 1 großes Glas Erdbeermarmelade.

Die Vorbereitungen:

Eine 26cm Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander gut verrühren.

2/3 des Teiges in die gefettete Springform streichen.

Die Erdbeermarmelade auf die Teigmasse streichen(den Rand nicht mit Marmelade bestreichen). 1/3 des Teiges nach und nach in die Teigspritze eingeben und damit ein Gittermuster auf die Marmelade spritzen, und ringsherum einen Rand spritzen.

Den Kuchen bei 200°C 45 Minuten backen, in der Form erkalten lassen, danach erst Stürzen.

Mit Puderzucker bestreuen.