Linzer Torte

Zutaten für 1 Form:



Mürbeteig:
420 g Mehl
360 g Butter
240 g Puderzucker
1 Prise Salz
360 g gemahlene, ungeschälte Mandeln
3 Eigelb
3 Gewürznelken
1 Messerspitze Zimt
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 Vanilleschote

Belag:
1 große Backoblate
200 g Johannisbeerkonfitüre

Außerdem:
1 Eigelb zum Bestreichen
1 Esslöffel Sahne
30 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine große Mulde drücken. Butter in dünne Scheiben

hinein schneiden. Den gesiebten Puderzucker, Salz, die gemahlenen Mandeln und das Eigelb dazugeben. Die Gewürznelken mit der Teigrolle zerdrücken. Zusammen mit dem Zimt, der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und dem Mark der Vanilleschote ebenfalls in die Mulde geben. Alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten. Den Mürbteig zugedeckt an einem kühlen Ort für 1 Stunde ruhen lassen.
Den Ring einer Springform mit einem Durchmesser von 26 cm ausfetten.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Mit dem Ring der Springform eine Teigplatte ausstechen. Den Teigboden mehrmals einstechen. Aus dem restlichen Teig außerhalb des Springformrings Teigstränge für den Kuchenrand und das Gitter rollen. Mit einem Strang den Ring auslegen und den Teig leicht andrücken.
Die Backoblate so zurechtschneiden, dass sie auf den Teigboden als Isolierschicht passt und der Teigrand noch hervorschaut.
Marmelade in einer kleinen Schüssel verrühren und den Tortenboden damit dick bestreichen. Dabei darauf achten, dass die Marmelade nicht über den Teigrand gerät.
Die Torte mit den restlichen Teigsträngen gitterartig belegen. Eigelb mit Sahne verquirlen und Teiggitter und Rand damit bestreichen.
Gehobelte Mandeln am Tortenrand entlang verteilen.
Torte auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 1 Stunde backen.
Aus dem Backofen nehmen und mit einem spitzen Messer den Kuchen vom Springformrand lösen. Die Torte zum Abkühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter gleiten lassen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Jacob Eberle zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.