

# Linzertorte

**Für eine Springform mit 24 cm Durchmesser**

150 g	Margarine (oder 100 g Vebugan und 50 g Wasser)
150 g	Zucker
250 g	Mehl
¼ TL	Zimt
Etwas	Nelkenpulver
1 Prise	Salz
75 g	gemahlene Haselnüsse
75 g	gemahlene Mandeln
50-100 g	Wasser
200-250 g	Himbeerkonfitüre

1. Margarine und Zucker schaumig rühren.
2. Zimt, Nelkenpulver dazugeben und rühren.
3. Mehl, Haselnüsse und Mandeln begeben und von Hand zu einem Teig zusammenfügen, nicht mehr kneten.
4. Falls der Teig nicht zusammen hält noch etwas Wasser zugeben.
5. Eingepackt im Kühlschrank etwas ruhen lassen.
6. 2/3 des Teiges auf Mehl 7-8 mm dick auswallen.
7. Einen Kreis von 24 cm ausstechen und in die mit Backpapier ausgelegte Tortenform legen.
8. Konfitüre aufstreichen, dabei einen Rand von ca. 1cm frei lassen.
9. Den restlichen Teig auf 5-6 mm auswallen.
10. Formen ausstechen oder klassisch mit einem gezackten Rand Streifen von 1 bis 1,5 cm schneiden.
11. Die Formen nach Belieben, die Streifen Gitterartig auf die Torte legen.
12. Restlichen Teig zu einer Stange rollen und als Rand um die Torte legen. Diesen Rand mit der Gabel einkerben.

**Backen:** 200 Grad 35 bis 40 Minuten