

Linzertorte

Teig :

125 gr Butter

1 Ei

125 gr Zucker

200 gr Halbweissmehl / 3 gr Backpulver / 1 Prise Salz

3 hauchdünne Scheiben Zitrone fein hacken

1 Päckli Vanille Cremepulver (zum Kochen)

1 Messerspitze Lebkuchengewürz / 1 Tl. Zimt

125 gr. gemahlene Haselnüsse

alles zusammen zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 1 Std. an die Kühle stellen

Springform oelen

gut die Hälfte des Teiges auf dem Formboden auswallen

Füllung : grosszügig z.B. mit **Jostakonfitüre** (sollte eine säuerliche Konfi sein) bis zum Rand bestreichen !

Vom Rest des Teiges Rollen für den Aussenrand formen, mit der Gabel drücken (Garnitur)

Gitterstreifen schmal halten / auch mit der Gabel verzieren

Vorheizen Unter-/Oberhitze 180° 25 Min. « intensiv backen" / abschalten / noch ¼ Std. drinlassen