



Genuss von seiner besten Sorte: Linzertorte

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: 60 Min. (160 °C Ober- und Unterhitze oder Heißluft)

Tortenring mit Backpapier auslegen oder die Backform mit weicher Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen. Das Backrohr auf 160 °C vorheizen. Den Dressiersack mit einer Lochtülle von 1 cm Durchmesser vorbereiten. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Gewürzen und Salz ca. 5 Minuten schaumig schlagen. 2 Eier in Dotter und Eiklar trennen. Die 2 Dotter mit den 2 ganzen Eiern verrühren und nach und nach in die Buttermasse einrühren. Anschließend Haselnüsse und Mehl mit dem Mixer untermischen. Zwei Drittel der Masse in den vorbereiteten Tortenring füllen und verstreichen. Oma Staud Ribisel-Konfitüre mit einem Löffel gleichmäßig dick, jedoch nicht bis zum Rand, darauf verteilen. Das übrige Drittel der Masse in den Dressiersack füllen und in Gitterform auf die Konfitüreschicht dressieren. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 160 °C ca. 60 Minuten backen

Portionen:

12 Stück

Durchmesser von 24 cm (runde Tortenform)

Zutaten:

250 g Butter

180 g Staubzucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Nelken gemahlen

½ TL Zimt

1 Prise Salz

4 Eier (2 Dotter, 2 ganze Eier)

250 g Haselnüsse

180 g Mehl glatt

150 g Oma Staud Ribisel-Konfitüre

2 EL gehobelte Mandeln

Semmelbrösel und Butter für die Form