

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 29.10.2021

Linzer Torte

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

220 g Weizenmehl (Type 550)
1 EL Backkakao
2 TL Backpulver
200 g Haselnusskerne, gemahlen
1 TL Zimt, gemahlen
1 Prise Nelken, gemahlen
200 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter, kalt
1 Ei (Größe M)
1 EL Kirschwasser

Für die Füllung:

300 g Himbeerkonfitüre
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz

Außerdem:

1 konische Backform oder Springform (Ø 30 cm)
etwas Butter für die Form
etwas Weizenmehl zum Ausrollen
Teigrolle



Zubereitung

1. **Am Vortag für den Mürbeteig** das Mehl mit Kakao, Backpulver, Haselnusskernen, Zimt, Nelken, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Butter in Stückchen, Ei und Kirschwasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verkneten. Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kalt stellen.
2. **Am nächsten Tag** den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform mit etwas Butter fetten. Ein Drittel vom Teig abnehmen und noch mal kalt stellen.
3. Den übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 9 mm dünn, etwas größer als die Form ausrollen. Die Form mit dem Mürbeteig auslegen.
4. Die Himbeerkonfitüre mit einem Esslöffel verrühren, auf den Teig geben und glatt verstreichen.
5. Den übrigen kalt gestellten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Teig in Streifen schneiden und gitterförmig auf die Füllung legen. Das Ei mit dem Salz verquirlen und das Teiggitter und den Rand damit bestreichen.
6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und servieren.