

Linzer Torte

Mandel – Mürbeteig mit fruchtiger Himbeerfüllung! Der aromatische Kuchen schmeckt auch am nächsten Tag wunderbar saftig und köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei. Milch-, mais-, mandel- und nussfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

180g Zucker

250g Mandeln, gemahlen

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 265g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Flohsamenschalenpulver oder 1 gestrichener TL Xanthan

1 TL Kakaopulver, ungesüßt

1 TL Zimt, gemahlen

1 P. Vanillezucker

1 Ei

2 cl Kirschwasser (optional)

250g Butter (ggf. laktosefrei), kalt

Außerdem:

300g Himbeermarmelade

1 Eigelb

1. Zucker, Mandeln, Mehl, Flohsamenschalen oder Xanthan,

Kakao, Zimt und Vanillezucker mischen. Ei, Kirschwasser und Butter in Stückchen zugeben und alles rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

2. Zwei Drittel des Teiges auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform damit auskleiden. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig in der Springform und das restliche Teigdrittel, verpackt in Folie, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Teig mit Marmelade bestreichen.

4. Restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen schneiden. Diese gitterartig auf die Marmelade legen und mit Eigelb bestreichen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 – 50 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: 225g vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Maisfrei – Tipp: Eine glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis einsetzen.

Mandelfrei – Tipp: Gemahlene Erdmandelflocken einsetzen.

