

Linzertorte

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



Zutaten

150 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
150 g	Buchweizenmehl
250 g	geriebene Nüsse
120 g	Margarine
150 g	Zucker
1 Pkg	Vanillezucker
1 TL	Zimt
1 TL	Backpulver
1 MS	Nelkenpulver
	Zitronenschale
2	Eier
400 g	Ribiselmarmelade
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Alle Zutaten gemeinsam vermengen und zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig in einer Folie für eine ½ Stunde kühl stellen und rasten lassen. Eine 26 cm Tortenform mit 2/3 des Teiges auskleiden und einen kleinen Rand machen. Die Marmelade auf die Torte streichen und aus dem restlichen Teig das Gitter und einen schönen Rand formen. Mit Ei bestreichen und mit Heißluft backen.

Backzeit: ca. 35 Minuten
im vorgeheizten Rohr

Backtemperatur: ca. 175 °C

Rezept: Frau Eva Terler