

Linzertorte (Stabiphase)

200 g Haferkleie

20 g Flohsamenschalen

150 ~~200~~ g Zucker / Erythrit

2 geh. TL Weinsteinbackpulver

70 g Butter

120 g Magerquark

1 Ei

1 Prise Salz

2 geh. TL Zimt

1 Messerspitze gem. Nelken

2 geh. EL Solis Schoko

2 EL Kirschwasser

200 g gem. Haselnüsse oder Mandeln

1 Glas selbstgemachte Johannisbeer- oder Himbeermarmelade (siehe separates Rezept)

Evt 1 Eigelb

Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Alle o.g. Zutaten in einer Rührschüssel gut vermengen. Die Masse auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Teig kneten. Falls der Teig zu trocken ist, einen Schluck Wasser zu geben. Der Teig braucht keine Ruhezeit und sollte sofort weiter verarbeitet werden.

Einen kleinen Teil des Teiges für die Verzierung abtrennen und beiseite legen.

Den Teig für den Boden in eine 28er Backform (leicht gefettet) gebe. Gleichmäßig mit den Händen verteilen und andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Marmelade darauf streichen.

Mit dem restlichen Teig beliebige Muster auf den Kuchen verteilen. Ich mache gerne einen schönen Rand und verteile Sterne auf dem Kuchen. Wer möchte kann den Teig mit einem Eigelb bestreichen.

Anschließend wird die Linzer Torte bei circa 150-160° für circa 30 Minuten gebacken.

Alternativ Linzer Sterne

Den Teig wie oben zubereiten, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Sterne circa 12 Minuten backen und noch warm mit Zimtguss bestreichen.

Zimtguss: 100 g Puderzucker (Xucker) zwei TL Milch, ½ TL Zimt

