

HO HO HO Linzertorte

Für ca. 12 Stücke
(28er Springform oder Tarteform)

Zutaten Teig:

- 200g Mehl
- 125g weiche Butter + 1 EL zum Fetten der Form
- 1 Ei
- 125g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Zartbitterschokolade
- 1 TL Zimt
- 1 Messerspitze Nelken
- 2 Tropfen Bittermandelöl

Zutaten Belag:

- ca. 200g Gelee oder pürierte Konfitüre Eurer Wahl
- 1 EL Likör (Kirschlikör, Creme de Cassis o.ä.). Alternativ 1 EL roter Saft

Zubereitung:

Schokolade fein reiben oder im Blitzhacker zerkleinern. Zusammen mit allen anderen Zutaten für den Teig (also OHNE Marmelade und Likör) verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Am besten erst mit den Knethaken des Handrührers oder der Küchenmaschine, dann kurz mit den Händen.

Den Teig abgedeckt für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Ich habe ihn auch schon am Vortag gemacht.

Teig teilen: ca. 3/4 für die den Boden des Kuchens, 1/4 für die Buchstaben (oder die Sterne oder das Gitter ...)

Tip: Stellt den Teil des Teiges, den Ihr gerade nicht braucht, weiterhin kalt. So lässt er sich besser verarbeiten.

Ofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Springform oder Tarteform fetten und den Teig für den Boden entweder mit den Händen direkt in die Form drücken oder zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 1 Zentimeter dick ausrollen und in die Form legen. Formt dabei einen kleinen Rand von etwa 1 Zentimeter Höhe. Ich habe den Rand mit den Zacken einer Gabel leicht nach unten gedrückt, das gibt ein hübsches Muster.

Marmelade mit dem Likör oder Saft glattrühren und gleichmäßig auf den Teigboden streichen.

Rollt das letzte Viertel Teig für den Belag etwa 1/2 Zentimeter dick aus und stecht Buchstaben, Sterne o.ä. aus. Ich habe meine Buchstaben für ein paar Minuten im Gefrierfach fest werden lassen, so ließen sie sich gut verteilen und blieben in Form.

Für die **vegane Version** müsst Ihr lediglich die Butter und das Ei ersetzen. Viele dunkle Schokoladensorten sind sowieso vegan. Statt Butter könnt Ihr Margarine nehmen oder eine vegane Butter. Ich hatte dieses Mal kein Ei mehr im Haus und habe für meine Linzertorte ein "Chia-Ei" gemacht. Das geht so: 1 EL Chia-Samen mit 3 EL Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Funktioniert wunderbar und bindet den Teig genauso wie ein Ei.

Kuchen auf mittlerer Schiene bei 175 Grad für ca. 30 Minuten backen.
Danach mindestens 15 Minuten abkühlen lassen, bevor ihr ihn aus der Form nehmt.

