

Hier und heute



Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zutaten für die Himbeerkonfitüre

- 1100 g TK-Himbeeren oder frisch, wenn in Saison (alternativ gekaufte Himbeerkonfitüre)
- 300 g Gelierzucker 2:1
- 40 ml Holunderblütensirup (alternativ Himbeersaft)
- 150-200 g Speisestärke
- etwas Mark einer Vanilleschote oder Vanillepaste

Zubereitung

Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen.

Tiefgekühlte Himbeeren auftauen.

Die Früchte mit Gelierzucker, Holunderblütensirup und Vanillemark mischen und kurz ziehen lassen. Anschließend in einen Topf geben, unter ständigem Rühren aufkochen und dann circa vier Minuten kochen. Die fertiggekochte Konfitüre in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Zum Schluss die Speisestärke unterrühren.

Zutaten für den Linzerteig

- 300 g Butter, Zimmertemperatur
- 300 g gemahlene Mandeln
- 220 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Eigelb
- 1-2 EL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Prise gemahlene Gewürznelke
- 300 g Weizenmehl Type 405
- circa 10 Backblaten von 5 cm Durchmesser

Zubereitung

Butter, Mandeln, Zucker, Ei und Eigelb verkneten. Zitronenabrieb und Gewürznelke unterarbeiten. Zuletzt das Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 45 Minuten im Kühlschrank durchkühlen. So lässt er sich später besser ausrollen.

In der Zwischenzeit die Backform oder den Tortenring mit Backpapier ausschlagen und mit etwas Butter einfetten. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nach der Kühlphase aus zwei Dritteln des Teigs einen Boden ausrollen und in die Backform legen. Ca. die Hälfte des überschüssigen Teigs zu einer länglichen Rolle formen, die Backform am Rand damit auslegen und etwas hochdrücken. Den restlichen Teig noch einmal kurz in den Kühlschrank legen.

Den Teigboden mit Backblaten auslegen. Die abgekühlte Himbeerkonfitüre darüber geben und glattstreichen. Den restlichen Linzerteig aus dem Kühlschrank holen und auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf circa 3mm Stärke ausrollen. Mit Blütenausstechern Blüten in verschiedenen Größen ausstechen und auf der Himbeerkonfitüre verteilen. Die Torte in den Backofen geben und circa 35 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen in der Form abkühlen lassen. Erst dann vorsichtig herausnehmen.

Hier und heute



Tipp: Besonders gut schmeckt die Frühlings-Linzertorte mit etwas frisch geschlagener Sahne.