



Hier und heute

Linzer Torte mit Weihnachtsmarmelade

Marcel Seeger versüßt uns die Adventszeit mit einem absoluten Klassiker. Der Konditormeister backt eine Linzer Torte mit Mürbeteig, weihnachtlichen Gewürzen, selbstgemachter Weihnachtsmarmelade und einem glänzenden Teiggitter.

Rezept

Linzer Torte mit Weihnachtsmarmelade

von Marcel Seeger, für eine Torte von 26 cm Durchmesser

Zutaten

- 290 g Haselnüsse gemahlen, alternativ passen auch andere Nusssorten oder Mandeln
- 340 g Mehl, Typ 550
- 290 g Butter, weich
- 2 Eigelb (Gr. M)
- 190 g Puderzucker
- 1 g Gewürznelkenpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas abgeriebene Schale einer Bio- Zitrone

Zubereitung

Die Butter mit Puderzucker, Gewürznelkenpulver, Zimt, Salz, Vanillemark, Zitronenschalenabrieb und den Eigelben zu einer glatten Masse verrühren. Die gemahlene Nüsse mit dem Mehl gründlich vermischen und dann unter die Mischung rühren.

Alles zusammen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Mürbeteig in Frischhaltefolie einwickeln und für gut eine Stunde in den Kühlschrank legen. Dadurch bekommt er die nötige Struktur um ihn später gut ausrollen zu können.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Von dem gekühlten Teig 350 g abwiegen und rund ausrollen. Mit einem Tortenring von 26 cm Durchmesser und 3 cm Höhe oder einer Springform einen Boden ausstechen. Den Tortenring auf das Backpapier stellen und den Boden in den Ring einlegen.

Ein weiteres Stück Teig von 300 g Gewicht zu einer daumendicken Rolle formen und in den Ring einlegen. Nun einen gleichmäßigen Rand von circa 4 cm Höhe im Ring hochdrücken.

Zutaten Fertigstellung

- Backoblaten (um den Teigboden zu belegen)
- 600 g Weihnachtsmarmelade (alternativ andere Konfitüre)
- 40-50 g Vanillepuddingpulver
- 1 Eigelb
- 20 ml Milch
- etwas Puderzucker nach Belieben

Fertigstellung

Den Teigboden dicht an dicht (teils übereinanderlappend) mit Backoblaten belegen. So wird verhindert, dass die Weihnachtsmarmelade später den Tortenboden zu schnell durchweicht.



Hier und heute

Das Vanillepuddingpulver unter die Weihnachtsmarmelade rühren und die Marmelade in den Tortenring einfüllen und glattstreichen.

Den restlichen Mürbeteig quadratisch ausrollen und mit Hilfe eines Lineals in Streifen von 1 cm Breite schneiden. Die Teigstreifen in Form eines Gitters in den Tortenring auf die Marmelade legen. Eigelb und Milch verquirlen und damit das Teiggitter dünn bepinseln. So halten die Teigstreifen gut zusammen und geben der Tortenoberfläche einen schönen Glanz.

Die Torte in den vorgeheizten Backofen geben und circa 10 Minuten bei 200 °C anbacken. Dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und die Linzer Torte circa 30 bis 35 Minuten zu Ende backen. Nach dem Backen die Torte abkühlen lassen und dann den Tortenring vorsichtig entfernen. Zum Abschluss die Oberfläche dünn mit Puderzucker besieben.