

## **Linzer Torte**

von Achim Köhn aus Greven-Reckenfeld

### **Zutaten:**

100 g Zucker  
200 g Margarine  
300 g Mehl  
60 g gemahlene Haselnüsse  
1 Ei  
½ Pck. Backpulver  
1 TL Zimt  
1,5 TL Kakao  
eine Prise gemahlene Nelken  
einen kleinen Schluck Kirschwasser (nach Geschmack und Gefühl)  
250 g Himbeermarmelade für die Füllung (optional: Johannisbeermarmelade)  
1 Eigelb zum Bestreichen

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig kneten. So kurz wie nötig kneten, damit die Margarine nicht schmilzt und die Masse nicht zu klebrig wird. Der Teig sollte eher eine feste Konsistenz haben. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine flache runde Form (z.B. Quicheblech) legen. Eine runde Springform (26 cm Durchmesser) eignet sich aber auch. Den Teig gut andrücken und mit der Gabel ein paar Löcher einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Dann die Marmelade gleichmäßig darauf verteilen. Den überschüssigen Teig vom Rand abschneiden, erneut ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Diese Teigstreifen vorsichtig auf die Marmelade legen, so dass ein Gittermuster entsteht. Das Gitternetz mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

### **Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Coße und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.