



# LINZER TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Back- und tiefkühlstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

## Tipps

Mit Staubzucker bestäuben.

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

<b>125 g</b>	
<b>125 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>5</b>	Ei(er)
<b>1</b>	Eigelb
<b>250 g</b>	Puderzucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1</b>	Zitrone(n), fein geriebene Schale
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>4 cl</b>	Rum
<b>250 g</b>	Haselnüsse, gemahlen
<b>360 g</b>	Biskuitboden, zerbröseln
<b>125 g</b>	Weissmehl
<b>1 Msp.</b>	Gewürznelken, gemahlen
<b>2 Msp.</b>	Zimt
	Butter, für die Form
	Oblaten
<b>200 g</b>	Rote Johannisbeerekonfitüre, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter, Eier, Eigelb, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Rum gut vermischen.
2. Haselnüsse, Biskuitbrösel, Mehl, Nelken und Zimt vermengen und in die QimiQ Mischung rühren.
3. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
4. 2/3 des Teiges in eine befettete Kuchenform geben, mit Oblaten belegen und die Ribiselmarmelade darauf verteilen. Restlichen Teig in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf die Marmelade dressieren.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.