



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

| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 125 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 125 g | Butter, geschmolzen |
| 5 | Ei(er) |
| 1 | Eigelb |
| 250 g | Staubzucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 1 | Zitrone(n), fein geriebene Schale |
| 1 Prise(n) | Salz |
| 4 cl | Rum |
| 250 g | Haselnüsse, gemahlen |
| 360 g | Biskuitboden, zerbrösel |
| 125 g | Mehl |
| 1 Msp. | Gewürnelken, gemahlen |
| 2 Msp. | Zimt |
| | Butter, für die Form |
| | Oblaten |
| 200 g | Ribiselmarmelade, zum Bestreichen |

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, 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 Tortenform 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.