

Hier und heute



Frühlings-Linzer-Torte mit Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

Linzer Torte ist ein absoluter Klassiker. Theresa Knipschild stellt ihre Frühlingsvariante mit selbstgemachter Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre vor.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für Therasas Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

- 200 g Erdbeeren, frisch oder TK-Ware
- 400 g Rhabarber
- 200 g Gelierzucker 3:1
- Wer mag: eine Prise gemahlene Tonkabohne
- 2 - 3 Schraubgläser

Zubereitung Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

2 - 3 Schraubgläser steril auswaschen. Für die Konfitüre Erdbeeren verlesen und vom Grün befreien. Rhabarber ebenfalls putzen und von den Fäden befreien. Rhabarber grob in 1x1 cm Stücke schneiden und mit Erdbeeren und Gelierzucker mischen. Mischung nach Packungsbeilage beschrieben kochen und pürieren. In sterile Gläser abfüllen.

Tipp:

- Diese Mischung mit Vanille oder Tonkabohne eine Nacht ziehen lassen, so zieht die Mischung nochmal Saft und der Geschmack intensiviert sich.
- Wer mag, kann die Konfitüre mit Himbeergeist nach Geschmack verfeinern.

Zutaten für die Linzer Torte

- 170 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g Puderzucker
- Je 1 Msp. gemahlener Zimt, 1 Msp. gemahlene Gewürznelke, 1 Msp. gemahlener Kardamom, 1 Msp gemahlene Tonkabohne
- 3 Prisen Salz
- 1 Ei
- 100 g Mandeln gemahlen oder Haselnüsse, gemahlen
- 300 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- ¼ TL Backpulver

- 250 g Konfitüre z. B. Erdbeer-Rhabarber Konfitüre
- 20 ml Himbeergeist, nach Belieben

Zubereitung Linzer Torte

Für den Teig Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel oder auf der Arbeitsfläche zügig verkneten. Zimt, Gewürznelke, Kardamom, Tonkabohne – oder alternativ zu den einzelnen Gewürzen kann man auch 2 Msp. Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz verwenden – Salz und das Ei zugeben und ebenfalls kurz unterkneten.

Gemahlene Mandeln mit Mehl und Backpulver separat vermengen, dann zur Teigmischung geben und zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und in einer Frischhaltebox oder in Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine Stunde, besser zwei Stunden, kaltstellen.

Vom gekühlten Teig etwas weniger als die Hälfte abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit Lieblingsausstechern z. B. Blüten oder Herzen ausstechen.

Hier und heute



Ausgestochene Formen nochmal kaltstellen. Die Teigreste zu einer langen Rolle formen. Die Backform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Die übrige Teighälfte etwas größer als die Form ausrollen und in die Form geben. Die Ränder ca. 2 cm andrücken. Die übriggebliebene Teigrolle ebenfalls an den Rand drücken, so wird er dicker. Den Backofen auf 180 °C Grad Umluft vorheizen.

Die Konfitüre glattrühren. Wer möchte, kann noch Himbeergeist unter die Konfitüre rühren. Die Konfitüre auf dem Boden verstreichen. Die hübschen, ausgestochenen Blüten-Teigstücke auf die Konfitüre legen.

Den Kuchen ca. 30 - 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Falls der Teig zu dunkel wird, die Temperatur verringern. Den gebackenen Kuchen in der Form auf ein Kuchengitter setzen und etwas abkühlen lassen. Dann die Linzer Torte vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipps

- Statt Butter eignet sich auch Margarine. Statt Ei können Sie sich auch 50 ml Milchalternativen verwenden. Dann ist Rezept sogar vegan.
- Zum Verzieren den Rand der Linzer Torte dünn mit Konfitüre bestreichen, darauf die gehobelten, gerösteten Mandeln auflegen.
- Am besten schmeckt die Torte, wenn sie einen Tag durchgezogen ist. Wer mag, kann dazu auch einen Klecks Schlagsahne servieren.