

Immer genau richtig: Kleine Linzer Törtchen

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

22
Min.

NIVEAU



hübsch anzusehen und geschmacklich steht sie ihrem großen Vorbild in nichts nach.

- 1 -

Für den Teig Butter in Stücke schneiden und mit Mehl zu Krümeln verarbeiten. Nüsse, Zucker, Zitronenschale, Nelken, Zimt, Ei und Eigelb hinzugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Platte formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech einfetten. Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder Keksausstecher Kreise á ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Teig erneut ausrollen und die gleiche Anzahl Sterne (oder eine andere beliebige Form) ausstechen.

- 3 -

Muffinmulden mit den Teigkreisen auskleiden. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand ziehen. Jeweils 1 Esslöffel Marmelade in die Teigschalen füllen. Mit Teigstern belegen.

- 4 -

Sahne und Eigelb miteinander verquirlen. Ränder und Teig-Figuren damit einpinseln. Törtchen im heißen Ofen 22 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Zutaten für 12 Törtchen

Für den Teig

150 g Mehl
150 g kalte Butter
75 g gemahlene Mandeln
75 g gemahlene Haselnüsse
1/2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
110 g Zucker
1/2 Teelöffel Zimt
1/4 Teelöffel gemahlene Nelken
1 Ei
1 Eigelb

Für den Belag

12 Esslöffel Marmelade (Johannisbeer oder Himbeer)

Zum Bestreichen

1 Eigelb
2 Esslöffel Sahne

Besonderes Zubehör

Muffinform

Was tun, wenn ein Keks zu klein, eine ganze Torte aber zu viel des Guten ist? Genau: Törtchen backen! Die Mini-Version der großen Linzer Torte ist angenehm handlich,