

## Immer genau richtig: Kleine Linzer Törtchen

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

22  
Min.

NIVEAU



### 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

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.

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,