



LA MUGLETTA SELECTION

LINZERKUCHEN MIT MANDELBLÄTTCHEN

Rezept für ca. 12 Stücke

Zutaten

200 gr. Mandelmehl / gemahlene Mandeln
200 gr. Mehl - Typ 812 (Italien Typ 1)
150 gr. brauner Zucker
2 TL Kakaopulver
½ TL Zimtpulver
1 Prise Salz
2 Prisen gemahlene Nelken
1 EL neutrales Öl
4 Eigelb
1 EL Kirschwasser (nach Belieben)
300 gr. Himbeermarmelade
Gehobelte Mandeln
Form: Tarteform, 26 cm Durchmesser



Zubereitung

Gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren kurz rösten, dann abkühlen lassen. Mehl, Salz, Mandeln, Zucker, Kakaopulver, Zimtpulver und gemahlene Nelken auf eine Arbeitsfläche häufen und mischen. Die Butter in Flöckchen, das Öl, die Eigelbe und nach Belieben das Kirschwasser darauf verteilen. Alles mit einem großen Messer fein hacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Das ganze kann natürlich auch in der Küchenmaschine geknetet werden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Form mit Butter einfetten. Zwei Drittel des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 2 cm dick) und in die Form geben. Die Himbeermarmelade glatt rühren und auf dem Teigboden verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen, einen ca. 2 cm breiten Streifen für den Rand abschneiden und wie einen Ring an den Rand legen und leicht andrücken. Den Rest mit einem Teigrädchen oder scharfen Messer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den Kuchen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 40 Minuten auf mittlere Höhe backen..

Gutes Gelingen und buon appetito!