Klostergut Neresheim

Rezept des Monats September 2025
Badische Linzer Torte

Zutaten für einen runden Kuchen:
250 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
250 g geriebene Mandeln und Haselnüsse gemischt
1-2 Esslöffel Kirschwasser
1-2 Esslöffel Kakao
Je 1 Msp. Zimt und Nelken
1 Ei nicht zu gross
Himbeermarmelade

Von den Zutaten einen Knetteig herstellen (etwas Eigelb zum Bestreichen weglassen oder nach dem Backen einfach mit Puderzucker bestreuen).
Eine flache Kuchenform mit Fett bestreichen und mit Semmelbrösel bestreuen. Etwa 2/3 des Teiges auswellen und damit den Boden der Form belegen und einen kleinen Rand hochdrücken. Den Teig mit Himbeermarmelade bestreichen. Den restlichen Teig auswellen und mit dem Teigrad ca. 2 cm breite Streifen ausrädeln. Diese Streifen auf den mit Himbeermarmelade bestrichenen Teig als Gitter legen. Zum Schluss mit den restlichen Teigstreifen den Kuchenrand belegen. Falls noch Teig übrig ist, einfach 4 kleine Quadrate auswellen, ein Klecks Marmelade drauf und noch mal einen kleines Stücken Teig drauf und diese vier Plätzchen ca. 15 bis 17 Minuten mitbacken, dann schon mal rausnehmen. Vor dem Backen entweder das Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigstreifen damit bestreichen und dann backen oder nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und nicht mit Eigelb bestreichen.
Backen bei 175 Grad ca. 40 bis 45 Minuten, den Kuchen nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann aus der Form mit einem zweiten Kuchengitter stürzen und zurück auf das erste Kuchengitter stürzen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Fam. Streif
Tel.: 07326/85144 o. 963221 oder 85145