



Marroni-Linzertorte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 15 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Für eine Springform von 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Teig

150 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

110 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut, in Stücken

100 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse

¼ Teelöffel Zimt

1 Messerspitze Muskat

ca. 50 g Mehl

1 Ei, verknüpft, zum Bestreichen

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterreiben.

2. Ei darunterreiben, ca. 5 Min. weiter-rühren, bis die Masse heller ist.

3. Marroni-Püree darunterreiben. Mehl, Nüsse, Zimt und Muskat mischen, daruntermischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Füllung

1 dl Rahm

1 Päckli Kastanien in Caramelsauce (ca. 250 g; siehe «Hinweis» Seite 11)

80 g Johannisbeerkonfitüre

Rahm mit den Kastanien aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, etwas abkühlen. Kastanien mit einer Gabel etwas zerdrücken, auskühlen.

Formen: siehe kleine Bilder 1–3.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Dazu passt: Schlagrahm mit Kirsch.

Haltbarkeit: Die Linzertorte schmeckt nach einem Tag am besten. In Alufolie verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Stück (⅓): 30 g Fett, 7 g Eiweiss, 57 g Kohlenhydrate, 2208 kJ (528 kcal)



1. Zwei Drittel des Teiges in die vorbereitete Form geben, glatt streichen. Mehl unter den restlichen Teig mischen, zudeckt ca. 15 Min. kühl stellen.



2. Den restlichen Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4 mm dick auswallen, ca. 40 Formen (z. B. Blümchen von ca. 3 cm Ø) ausstechen.



3. Rand des Teigbodens mit wenig Wasser bestreichen, mit den Formen ziegelartig belegen. Zuerst die Konfitüre, dann die Marronimischung auf dem Boden verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen.