



Mandel-Himbeer-Linzer

ERGIBT 10 STÜCK

FÜR EIN KUCHENBLECH À 26 CM Ø

150 g gemahlene Mandeln

200 g Mehl

130 g Zucker

½ Briefchen Vanillezucker

1 Prise Nelkenpulver, nach Belieben

¼ TL Zimt

1 Bio-Zitrone

180 g Butter, weich

1 Ei

1 Eigelb

Butter und Mehl für die Form

Mehl zum Auswallen

200 g Himbeerkonfitüre

Mandeln für die Garnitur

1. Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Gewürze in einer Schüssel mischen. Zitronenschale fein dazureiben. Butter in Flocken, Ei und Eigelb begeben. Alles rasch zu einem eher festen Teig zusammenfügen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Kuchenblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Mandelteigs auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen. Den Boden des Kuchenblechs damit auslegen. Die Hälfte des restlichen Teigs zu einer fingerdicken Rolle formen und auf den Teighoden legen. Andrücken und dabei am Rand etwas hochziehen. Konfitüre auf dem Teighoden ausstreichen. Teigrest ca. 3 mm dick auswallen und in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Teigstreifen gitterartig auf die Konfitüre legen. Teigrand mit Mandeln garnieren. Mandel-Himbeer-Linzer in der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

+ ca. 30 Minuten kühl stellen

+ ca. 40 Minuten backen

Pro Stück ca. 8 g Eiweiss, 26 g Fett,

41 g Kohlenhydrate, 1800 kJ/450 kcal