



## Linzer Törtchen



40 Min.



leicht



12 Stück

### Schritt 1

Mehl mit Mandeln, Zimt, Nelken, weißem und braunem Zucker und Salz vermischen. Auf eine Arbeitsfläche häufeln und in die Mitte eine Mulde eindrücken. 2 Dotter und den Sauerrahm in die Mulde geben.

### Schritt 2

Butter in Stücke schneiden und auf den Mehland verteilen. Mit einem Messer hacken, bis die Masse bröselig wird. Dann rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### Schritt 3

Das Backrohr auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze )vorheizen. Die Förmchen (ca. 10 cm Ø) ausbuttern und bemehlen.

### Schritt 4

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen. Teigkreise etwas größer als die Förmchen ausstechen. Die Förmchen damit auslegen, dabei einen Rand formen.

### Schritt 5

Marmelade mit 1 EL Wasser glattrühren und in die Törtchen füllen. Aus den Teigresten nach Belieben Figuren ausstechen und auf die Marmelade legen.

### Zutaten

- ♥ 30 g Mehl + etwas für die Förmchen und zum Arbeiten
- ♥ 150 g gemahlene Mandeln
- ♥ 1 Teelöffel Zimt
- ♥ 1 Messerspitze Nelkenpulver
- ♥ 150 g Kristallzucker
- ♥ 50 g brauner Zucker
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 3 Stück Dotter
- ♥ 1 Esslöffel Sauerrahm
- ♥ 200 g kalte Butter + etwas für die Förmchen
- ♥ 200 g Marmelade (z. B. Ribisel)
- ♥ Staubzucker



### ADEG Kochtipp

Auch Himbeermarmelade ist als Füllung für die Törtchen hervorragend geeignet. Wie mit Ribiseln erreicht man auch mit Himbeeren die perfekte Balance zwischen Süße und Säure.

## Schritt 6

Den übrigen Dotter mit 1-2 EL Wasser verrühren und damit den Teig bestreichen. Die Törtchen 20-25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, aus den Förmchen lösen und mit Staubzucker bestäuben.