



Linzer Törtchen



Arbeitszeit: 15 Min



Koch- & Backzeit: ca. 15 - 20
Min



12 Törtchen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Mürbteig

- 100g Butter zimmertemperatur
- 50g Zucker
- 2 Eigelbe
- 150g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Backpulver
- 50g Haselnüsse gemahlen (geröstet)
- Messerspitze Zimt
- Messerspitze Nelken gemahlen
- Messerspitze Salz
- Messerspitze Zitronenabrieb

Füllung

- Marmelade nach Wahl
- 1 Ei

Zubereitung

Butter, Zucker mit Eigelbe schaumig rühren. Anschließend das Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben und gemeinsam mit den gemahlenen Haselnüssen und den Gewürzen hinzugegeben. Zutaten zu einem homogenen Mürbteig kneten. Anschließend 12 Teile à 25g abwiegen, runde Kugeln formen und in ein gefettetes Muffinblech verteilen. Die Mürbteigkugeln mit dem Daumen platt drücken, und die Ränder leicht nach oben formen, so dass ein Boden mit Rand entsteht. In die Förmchen füllen wir nun ca. 2 TL Marmelade nach Wahl. In unserem Beispiel haben wir Waldfrucht- Marmelade verwendet. Den restlichen Mürbteig dünn ausrollen und mit einem kleinen Ausstecher, 12 Motive ausstechen und diese mittig auf der Marmelade platzieren. Den Mürbteigrand, sowie der Ausstecher in der Mitte des Törtchens mit einem Ei einstreichen. Die Törtchen ca. 15 — 20 Min bei Ober- & Unterhitze 180°C, oder bei Umluft 160°C, goldbraun backen

