

Linzer Törtchen

Klein, aber fein.

Diese Linzer Törtchen sehen nicht nur toll aus, sondern sind mit Zimtglace serviert ein festlicher Abschluss des Weihnachtsmenüs.

Zutaten

200g Mehl
300g Mandeln, gemahlen
150g Puderzucker
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1–2 TL Lebkuchengewürz
3 Eigelb
1 Orange, nur Abrieb
220g Butter, kalt
300g Konfitüre

Zum Bestreichen

1 Eigelb
1 EL Rahm

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 20 Minuten backen + kühlen

1 Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver, Salz und Gewürz in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde formen, Eigelbe und Orangenabrieb hineingeben. Butter in Stücken in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührers oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Nur so lange rühren, bis sich der Teig bindet.

2 Förmchen gut einfetten. $\frac{2}{3}$ des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4mm dick ausrollen. Kreise im Durchmesser der Förmchen ausstechen. Förmchen mit den Teigkreisen auskleiden und mehrmals mit der Gabel einstechen. In den Kühlschrank stellen. Restlichen Teig zwischen zwei Schichten Frischhaltefolie ausrollen. Ebenfalls in den Kühlschrank legen.

3 Konfitüre auf den Böden verteilen. Sterne oder andere Sujets aus dem ausgerollten Teig ausstechen und auf die Konfitüre legen. Eigelb und Rahm verrühren. Ränder und Teigsujets damit bestreichen. Vor dem Backen nochmals eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen.

4 Im unteren Drittel des auf 180°C vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in den Förmchen auskühlen lassen.

Tipp

Wer keine Konfitüre mag, kann die Törtchen auch mit Nutella füllen.

