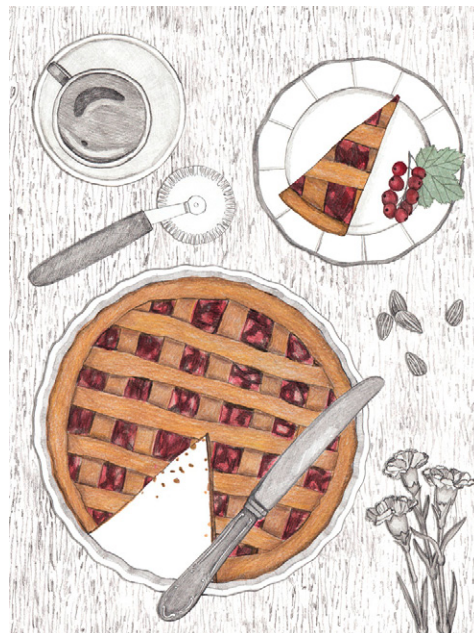


## Vollkorn Linzertorte

### Zutaten

200 g weißer Zucker (oder feiner Rohrzucker)  
250 g gemahlene Mandeln (oder Haselnüsse)  
200 g Weizenvollkornmehl  
1 TL Zimt  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g Butter  
1 Ei  
270 g Ribiselmarmelade oder Himbeermarmelade

Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)  
Dauer: 30 min + 1 h Kühlzeit + 1 Stunde Backzeit



### Zubereitung

In einer Schüssel, oder auf einer Arbeitsfläche (ich bevorzuge die Schüssel) Zucker, Mehl, gemahlene Nüsse, Zimt und Vanillezucker mischen. Die Butter in ca 2 x 2 cm große Stücke schneiden und in die Schüssel geben. Das Ei in die Schüssel schlagen. Nun werden alle Zutaten zu einem Teig geknetet und zu einer Kugel gerollt. Lieber zu wenig kneten, als zu viel. Es macht nichts, wenn im Teig noch Butterstückchen sichtbar sind. In Folie eingepackt wird der Teig mind. 1 Stunde im Kühlschrank gekühlt. Der Teig kann aber auch 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Das Kühlen ist wichtig, damit der Teig wieder fest wird und sich leichter verarbeiten lässt. Außerdem entwickelt das Mehl in dieser Zeit seinen Kleber.

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Der Teig enthält ausreichend Fett, dass die Kuchenform nicht gefettet werden muss.

Zwei Drittel des Teiges auf einer sauberen Fläche in Kreisform ausrollen. Damit der Teig nicht auf Boden und auf Nudelwalker kleben bleibt, beides mit Mehl bestäuben. Den ausgerollten Boden in die Kuchenform heben und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit der Marmelade bestreichen.

Den restlichen Teig ausrollen und ca. 1,5 cm schmale Streifen schneiden. Am schönsten sieht es aus, wenn man dafür ein Teigrädchen verwendet, aber ein Messer tut es auch. Die Streifen gitterartig auf dem Kuchen anordnen. Sind sie zu lange – einfach abschneiden. Den Kuchenrand hinunterklappen, damit er die Enden der Teigstreifen überdeckt.

Den Kuchen 40 - 45 min auf mittlerer Schiene backen. Gegen Ende der Backzeit sollte man immer wieder einen Blick auf die Torte werfen, dass sie nicht zu braun wird, denn das kann bei Linzertorte leicht passieren. Damit sie nicht bröselt sollte man sie in der Form auskühlen lassen und dann erst lösen.