

Liebesgruebchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Österreich.

Kalt

300 g Mehl
300 g Nüsse
300 g Butter
220 g Zucker
1 Ei
1 Dotter
1/2 ts Nelkenpulver
1 ts Zimt
1/2 Zitrone
Eistreiche
40 g Mandeln
Staubzucker
Vanillezucker
1 Tortenoblate, weiß
Ribiselmarmelade

Mehl und Butter mit der Hand gut abbröseln und mit geriebenen Nüssen oder Mandeln, Zucker, ganzem Ei, Eidotter, Nelkenpulver, Zimt, Zitronensaft und -schale einer halben Zitronen rasch zu einem glatten Mürbteig verarbeiten, 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. 2/3 dieses Teiges in eine Tortenform drücken, eine weiße Tortenoblate auflegen und reichlich mit unpassierter Ribiselmarmelade bestreichen, dabei muß man einen fingerbreiten Streifen am Außenrand der Oblate freilassen. Aus dem restlichen Teig eine bleistiftdicke Teigrolle formen und gitterförmig auf die Tortenoberfläche legen, eine dickere Teigrolle rund um den Rand festdrücken. Gitter und Rand mit verklopften Ei bestreichen, die Mitte der Form mit gehobelten Mandeln bestreuen. Langsam etwa 50 Minuten bei mäßiger Hitze zu brauner Farbe backen. Die Torte erkalten lassen, aus der Form nehmen und gut überzuckern.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.562