

## Lintzer Torten #7525

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Torten

Österreich.

Kalt

200 g Butter  
200 g Staubzucker  
3 Eier  
1/2 Zitrone  
1 pn Nelkenpulver  
1 ts Zimt  
130 g Mandeln  
200 g Mehl  
1 pk Backpulver  
150 g Ribiselmarmelade  
1 Tortenoblate  
Eistreiche  
40 g Mandeln

Butter mit Staubzucker, Nelkenpulver, Zimt, Zitronenschale und Zitronensaft schaumig rühren, Eier nach und nach begeben. Gesiebtetes Mehl mit Backpulver und geriebenen Mandeln oder Nüssen vermischen und in den Butterabtrieb leicht einrühren. 2/3 der Masse in eine Tortenform einstreichen, eine Oblate auflegen, unpassierte Marmelade auftragen und die restliche Masse mit Spritzsack und glatter Tülle als Gitter und Rand aufspritzen. mit Ei bestreichen, in der Mitte mit gehobelten oder gestiftelten Mandeln bestreuen und bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde backen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.563