

Lintzer Torten #7525

Dieses PDF Rezept wurde von 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. Gesiebttes 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