

# Rezept

## Linzertorte

aus Lebkuchen- & Gewürzkuchenmehl

### Zutaten

#### Für den Teig:

500g Lebkuchen –  
Gewürzkuchenmehl  
250g Butter  
250g Haselnüsse gemahlen  
2 Eier  
1 EL Kakaopulver  
3-4 EL Honig

#### Zum Bestreichen:

ca. 300g Marmelade  
z.B. Johannisbeere,  
Zwetschgen, Himbeere  
Eigelb und etwas Milch

### Zubereitung

Aus den oben genannten Zutaten mittels Knethaken einen Mürbeteig herstellen. Diesen für mind. 2 h – am besten über Nacht – im Kühlschrank ruhen lassen.  
1/3 des Teiges für den Rand und den Belag auf die Seite legen. Teig ausrollen und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform legen.  
Die Marmelade gleichmäßig auf den Teigboden streichen. Nun aus dem restlichen Teig eine dünne Rolle ausrollen um einen Rand zu formen. Den restlichen Teig ausrollen und Plätzchen für den Belag ausstechen.  
Eigelb mit etwas Milch verrühren und sorgfältig den Rand und die Plätzchen damit bestreichen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30-35Min backen.

**Tipp:** Ausreichend Abstand zwischen dem Teig-Belag lassen. Durch das in der Lebkuchenmischung enthaltenen Backpulver geht der Teig noch auf.  
Nach Belieben kann der Teig und die Marmelade mit etwas Kirschwasser verfeinert werden.

Wir wünschen gutes Gelingen!

