



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 8 VON 12. *Rathauscafe Süße Ecke*

### Linzertorte à la Slavojka



#### ZUTATEN

Backzeit bei 170°C ca. 40 Min.

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 300g Mehl
- 250g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 500g Pflaumenmus
- 1 Ei
- 1 Eigelb zum Bestreichen

#### TIPP

Von September bis Februar ist die Linzertorte à la Slavojka auch im Rathauscafe erhältlich.

- 1 Aus Butter, Zucker, Mehl, Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, und 1 (!) Ei einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig 60 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Backform mit Butter fetten und mit etwas gemahlene Mandeln bestreuen. 2/3 des Teiges ausrollen und in die Form legen. Mit dem Pflaumenmus bestreichen.
- 4 Den restlichen Teig ausrollen, in schmale Streifen schneiden und gitterförmig auf das Pflaumenmus legen. An den Rändern festdrücken und mit dem geschlagenen Eigelb bestreichen.
- 5 Den Kuchen im heißen Backofen etwa 40 Min. backen.

Zwei bis drei Tage vorher gebacken, schmeckt die Linzertorte noch besser!  
Viel Spaß beim Nachbacken.



**Nächstes Rezept im September: Fischhandel Düwel**