

Linzer Torte aus dem Thermomix®



© Linzertorte - Christian, Thermoprinz



50 Min. + Wartezeit



leicht



16 Stücke

Haltbarer Mürbeteigkuchen



Für Christian alias "Thermoprinz" gehört die Linzertorte traditionell zu Weihnachten. Denn gut geplant ist halb geweiht. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen.

Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	250 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	150 g	gemahlene Haselnüsse
<input type="checkbox"/>	1 EL	Zimt
<input type="checkbox"/>	1 Msp.	Nelkenpulver
<input type="checkbox"/>	125 g	Butter + etwas für die Form
<input type="checkbox"/>	1 EL	Backkako
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	5 EL	Milch
<input type="checkbox"/>	2 EL	Schwarzwälder Kirschwasser
<input type="checkbox"/>		Außerdem:
<input type="checkbox"/>	300 g	Himbeerkonfitüre oder Johannisbeerkonfitüre
<input type="checkbox"/>	1	Eigelb
<input type="checkbox"/>	1 EL	Milch

Zubereitung

1. Am Vortag alle Zutaten in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten. Teig luftdicht zugedeckt am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten.
3. $\frac{3}{4}$ des Teiges rund (ca. 34 cm Durchmesser) ausrollen, in die Form legen und einen Rand formen. Nach Belieben Konfitüre in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 verrühren. Konfitüre gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
4. Restlichen Teig ebenfalls ausrollen (ca. 26 cm Durchmesser) und mit einem welligen Teigroller in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen gitterförmig auf der Marmelade verteilen. Eigelb und Milch verquirlen und Gitter damit gleichmäßig bestreichen. Im heißen Ofen ca. 35 Min. backen.