

Linzer Sternentorte



ZUTATEN FÜR 1 TORTE (Ø 26 CM):

- 2 Gläser TANTE KLARA Erdbeer- oder Sauerkirsch-Konfitüre
- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 BIO SONNE Zitrone (nur der Abrieb)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 150 g ZAUBERHAFT BACKEN gemahlene Haselnüsse
- 180 g LANDFEIN Butter (eiskalt)
- 100 g BIO SONNE Rohrzucker
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 TL COOK! Zimt
- 1 Prise Salz
-
- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- Puderzucker (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig zunächst alle trockenen Zutaten sowie den Zitronenabrieb gründlich miteinander vermischen.
2. Im Anschluss zügig Ei und kalte Butter von Hand unterkneten, bis ein geschmeidiger Mürbteig entstanden ist.
3. Diesen in Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Währenddessen den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und eine Tarteform ausfetten.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit etwa zwei Drittel vom Teig möglichst rund auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden der Form sowie den Rand damit auslegen – leicht andrücken und mit einer Gabel löchern.
6. Danach die Konfitüre gleichmäßig darauf verteilen.
7. Den übrigen Teig etwa 4–5 Millimeter dick ausrollen und nach Belieben verschiedene Sterne ausstechen – diese gleichmäßig über die Torte verteilen.
8. Die Teigsterne sowie den Tortenrand mit Eigelb bestreichen und alles für 35–40 Minuten goldbraun backen.
9. Vor dem Anschneiden vollständig abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.