

## Linzertorte

---

### Zutaten

150 - 200 g Butter, weich  
100 g Zucker, Rohrzucker  
1 – 2 Eier  
½ Zitronenschale abgerieben  
½ TL Zimt  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Prise Salz  
1 EL Kirsch



150 g Mehl  
70 g Sorghummehl  
200 g Mandeln gemahlen

200 - 300 g Johannisbeer- oder Himbeerkonfitüre

---

### Zubereitung

1. Butter, Zucker, Eier und Gewürze schaumig rühren
2. Mehl und Nüsse dazugeben, alles zu einem Teig kneten
3. Teig 1 Std. kalt stellen
4. ⅔ des Teig auf dem Boden einer Springform ausstreichen, den Rand etwas erhöhen
5. Den Teigboden mit der Konfitüre bestreichen bis zum erhöhten Rand
6. Dem restlichen Teig evt. etwas Mehl zugeben und auswallen, Streifen schneiden oder Formen ausstechen und die Oberfläche verzieren, mit Ei bestreichen
7. Backen: bei 180° ca. 45 Min.