

# Linzertorte aus Keksbrösel

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Backrezepte    Saison: Winter    Für:



Verfasst von: Anna T. Wieser

## Zutaten

250 G	Butter
120 G	Staubzucker
3	Eier
160 G	Haselnüsse
240 G	geriebene Kekse
80 G	Mehl
	Ribiselmarmelade
	Mandelblättchen
	Vanille
	Zitronenschale
	Zimt
	Nelkenpulver oder Rest von der Lebkuchengewürzmischung

## Zubereitung

1. Butter mit Staubzucker und Aromen schaumig schlagen.
2. Die ganzen Eier nach und nach begeben.  
Sollen nicht kühlshrankkalt sein.
3. Brösel und Mehl unter den Abrieb heben.
4. 2/3 der Masse in eine Tortenform streichen.
5. Eine Schicht Ribiselmarmelade darüber geben.  
Nicht bis zum Rand, sonst verbrennt sie und wird bitter!
6. Das letzte Drittel mit Hilfe eines Dressiersackes gitterförmig darauf geben.
7. Mit Mandelblättchen bestreuen und bei 145°C 1 Stunde backen.
8. Zum Schluss die Temperatur auf 180°C erhöhen, um eine schöne braune Farbe zu erzielen.

Die Linzertorte gehört zu jenen Torten, welche besser werden, wenn sie nicht ganz frisch sind. 1-2 Tage durchziehen und reifen lassen tut gut oder einfach nicht am ersten Tag die ganze vernaschen. Außerdem kann die fertige Torte auch tiefgekühlt werden. Das gilt auch für die Keksbrösel! Ich empfehle die Brösel schon vorm tiefkühlen abwiegen und entsprechend portionieren.

Weitere Ideen für die Weihnachtskeksbrösel: Topfenknödel darin wälzen, in einen Apfelstrudel verarbeiten, Tortenbröselboden ohne backen (240g Brösel mit ca. 80g Butter vermengen).