

## Linzer Torte

Ein Überbleibsel aus den Zeiten, in denen Baden noch vorderösterreichisch war. Ein wundervoller Kuchen aus einem üppigen Mürbeteig, der mit vielen Hasel- oder Walnüssen zubereitet wird, den Himbeerkonfitüre saftig und fruchtig macht, und der tatsächlich noch nach Tagen umwerfend köstlich schmeckt.



### Zutaten für eine Springform von 26 Zentimetern Durchmesser:

- 50 g zartbittere Schokolade
- 150 g Hasel- oder Walnüsse
- 150 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Ei
- eventuell 1 Messerspitze Nelkenpulver
- ½ TL Zimtpulver
- ein Hauch Muskatblüte (Macis)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 2 Gläschen Kirschwasser
- 250 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver,
- 1 gehäufter EL Kakaopulver
- 200 g Himbeerkonfitüre
- 1 Eigelb
- 3 EL Sahne

### Zubereitung:

- **Die Schokolade** in Stücke brechen und in der Mikrowelle (fünf Minuten auf der stärksten Stufe) oder im Wasserbad schmelzen. Die Hasel- oder Walnüsse auf einem Blech verteilen, bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) acht Minuten rösten. Haselnüsse kann man anschließend in ein Küchentuch geben und kräftig reiben. Dabei löst sich die braune Schale. Dann im Mixer zu einem nicht ganz feinen Pulver zerkleinern.
- Unterdessen Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Fingern zu Bröseln mischen, die pulverisierten Hasel- oder Walnüsse hinzufügen, ebenso das Ei und alle Gewürze, einschließlich der Salzprise und der Zitronenschale. Jetzt einen Holzlöffel nehmen und alles verrühren, dabei die Masse mit Kirschwasser benetzen.

- Mehl, Backpulver und Kakao durch ein Sieb hinzufügen, natürlich auch die geschmolzene Schokolade, dann mit den Händen rasch zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in einen Plastikbeutel geben und eine Stunde lang kalt stellen. Auch wenn einem der Teig zu weich vorkommt, auf keinen Fall mehr Mehl untermischen.
- Zwei Drittel dieser Teigmenge auf bemehlter Arbeitsfläche circa drei Millimeter dünn ausrollen. Eine gut gefettete Form damit auskleiden – am besten eignet sich eine Obstkuchenform. Diesen Boden gleichmäßig mit Himbeerkonfitüre bestreichen.
- Aus dem restlichen Teig dünne Bänder ausradeln, diese gitterartig auf die Oberfläche legen und zwar so, dass dazwischen die Konfitüre herauschaut. Mit dem in der Sahne verquirlten Ei bestreichen.
- Bei 200 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) etwa 15 Minuten lang backen. Auskühlen lassen. Die Torte für den besseren Geschmack unbedingt noch zwei Tage durchziehen lassen, bevor man sie anschneidet.

**Getränk:** Dazu passt ein gehaltvoller süßer Wein, warum nicht eine Beerenauslese?! Außerdem natürlich Kaffee oder Espresso oder auch ein Gläschen Himbeerlikör.