# Linzerkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Restlküche Vegetarisch Saison: Ganzjährig



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 G | geriebene Walnüsse |
| 200 G | Zucker |
| 300 G | Bio Dinkelmehl |
| 130 G | Bio Butter zimmerwarm |
| 250 G | geriebene gekochte Erdäpfel |
| 1 | gekochtes (Oster) Ei |
| 1 TL | Zimt |
| 1 MESSERSPITZE | Gewürznelken |
| 1 EL | Backkakao |
| 1 PKG | Vanillezucker |
| 1 GROSSES GLAS | Johannisbeermarmelade |

## Zubereitung

1. Die Nüsse, der Zucker, das Mehl, die Gewürze zusammen in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Die Erdäpfel mittelfein reiben.
3. Das Ei in den Teig bröseln und die Butter in kleinen Stücken fest mit der restlichen Masse verkneten.
4. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.
5. Ungefähr drei viertel des Teiges zu einer dünnen Bodenplatte ausrollen.
6. In eine vorbereitete runde Springform legen und einen ca. 2 cm hohen Seitenrand andrücken.
7. Die Marmelade mit einem Löffel auf dem Tortenboden verteilen.
8. Der restliche Teig wird auch zu einer länglichen dünnen Platte ausgerollt.
9. Mit einem Pizzaroller1 cm dicke Streifen abschneiden.
10. Diese in einem Rautenmuster auf die Marmelade auslegen.
11. Den Kuchen bei 180° für eine Stunde in das Backrohr geben.

**12.** Danach gut auskühlen lassen und mit frischem Schlag servieren.