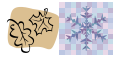
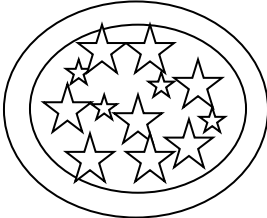


Prinz-Eugen-Straße 2  
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de  
www.EZ-Ortenau.de



## Linzer Torte mit Sternchen

Zutaten:	Zubereitung:
<p>200 g Mehl 180 g Zucker 250 g weiche Butter 250 g geriebene Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln</p> <p>1 EL Kakao Je eine Msp. Zimt und Nelken 2 EL Kirschwasser 1 Ei</p>	<p>Nacheinander in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig verarbeiten. <b>20 Minuten kühl stellen.</b></p> 
<p>Den Rand der Springform entfernen und ca. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen. Den Rand wieder ansetzen und den Teig leicht daran hochdrücken.</p>	
<p>300 g Johannisbeer- oder Himbeergelee</p>	<p>Auf dem Boden verteilen</p>
<p>Den restlichen Teig auswellen, große und klein Sterne ausstechen und auf der Marmelade verteilen.</p>	
<p>1 Ei 1 Prise Salz</p>	<p>Verquirlen, Den Rand und die Sterne damit einstreichen, so erhalten diese nach dem Backen einen schönen Glanz.</p> <p><b>Im Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 40- 45 Minuten backen.</b></p>

