

## HERBSTLICHE LINZERTORTE

für eine Sprinform von 26 cm

### Teig

200 g	weiche Butter	in einer Schüssel geschmeidig rühren
200 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
2 kleine je 1 Prise	Eier Zimt und Nelkenpulver	dazu geben, Masse sehr gut schaumig rühren
½	Zitrone, Schale abreiben	dazu mischen
200 g	Baumnüsse, gemahlen	beigeben
250 g	Mehl	
1 KL	Backpulver	beigeben, gut vermischen
		ca. 4/5 des Teiges in der vorbereiteten Form verteilen, Rand etwas hochziehen
		den restlichen Teig mit wenig Mehl mischen und 4 bis 5 mm dick auswallen Formen für die Verzierung ausstechen, auf einem Backpapier, flach, kühl stellen

### Füllung

150	Quittengelee	
200 g	Apfelmus	vermischen, auf dem Teig verteilen
	Eigelb wenig Kaffeerahm	mischen, die Verzierungen mit Ei bestreichen und auf der Füllung verteilen

### Form vorbereiten

Boden mit Backpapier belegen  
Rand fetten

### Backen

Ofen vorheizen: 180°C  
in der unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen

herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen lassen

### Tipp

kann 2-3 Tage im Voraus zubereitet werden

### Varianten

anstelle von Baumnüssen: Haselnüsse oder Mandeln verwenden