

CREMIGE LINZERTORTE

★★★★★ 4.9 bei 28 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Rührteig



Heißluft



170 Grad



45 min

Einen Linzertorte der besonderen Art. Die leckere Preiselbeercreme macht die Torte nämlich besonders cremig und lecker! Gutes Gelingen!

Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren bis die Masse hell und cremig ist. Dann nach und nach die Dotter unterrühren und den Zimt dazugeben. Mehl und Backpulver abwechselnd mit den Nüssen kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 2** 3/4 der Teigmasse in die Tortenform streichen, den Rest aufheben. Die Masse dick mit Marmelade bestreichen. Den restlichen Kuchenteig grob über die Marmelade verteilen.
- 3** Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für ca. 45 Minuten backen.
- 4** Für die Creme den Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen. Danach die Preiselbeermarmelade und den Zucker unterrühren. Die Torte anschließend mit der Creme bestreichen und am Rand mit Tupfer verzieren. Nach Wunsch kann die Torte noch mit frischer Minze und gehackten Haselnüssen dekoriert werden.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

- 3 Eier
 - 200 g zimmerwarme Butter
 - 200 g Zucker
 - 1 Prise Zimt
 - 215 g Weizenmehl 700
 - 10 g Backpulver
 - 200 g geriebene Haselnüsse
- 300 g rote Marmelade (Kirsch, Ribisel, Preiselbeer)

PREISELBEERCREME

- 500 ml Schlag
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 100 g Preiselbeermarmelade
- 50 g Zucker

DEKORATION

- Minze
- gehackte Haselnüsse