

3 MINI-LINZERTORTEN

Q/R

| | | |
|--|--|--|
| 300 g 1 TL 250 g 250 g 180 g 1 TL 1 Msp. 1 EL 1 4 EL | Mehl Backpulver Nüsse/Mandeln Butter Zucker Zimt (gestrichen!) Nelken Kakao (gestrichen!) Ei Kirschwasser | } Mürbeteig herstellen kalt stellen, inzwischen 3 Mini-Backformen fetten |
| <p>→ Den Teig in 4 Teile teilen. → 3 Teile dick auswellen und als Boden in je 1 Backform geben, 2 cm Rand hochziehen. → 4 EL Himbeermarmelade auf jeden Boden streichen. → Den 4. Teil ½ cm dick auswellen, Streifen ausrädeln und rautenartig als Gitter auf die Marmelade legen. → Den Rand mit einer Gabel leicht nach unten drücken.</p> | | |
| 1 1 EL | Eigelb + Milch mischen. Streifen damit bestreichen | |
| Backen: 170°C ca. 40 Minuten | | |
| Nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. | | |

Die Teigmenge ergibt auch

- 1 Springform mit 26 cm + 1 Mini-Springform,
- oder 1 Springform mit 28 cm.