



Rezept

Rhabarber-Linzertorte

Linzertorte mit einem raffinierten Twist

20 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

FÜLLUNG

300 g Rhabarber

200 g Gelierzucker

TEIG

120 g Butter, weich

70 g Zucker

1 Prise Salz

1/2 Ei, verquirlt

1/2 TL Kardamom

1/2 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

120 g Gemahlene Haselnüsse

180 g Mehl

1/2 Ei, verquirlt

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT

- 1 Springform von 20 cm Ø
- Backpapier für den Formenboden

Und so wird's gemacht

1 von 3

FÜLLUNG

Rhabarber und Zucker in einer Pfanne aufkochen, ca. 10 Minuten zu einer dickflüssigen Konfitüre kochen. Auskühlen lassen.

2 von 3**TEIG**

Butter ca. 5 Minuten weich rühren. Zucker, Salz, Ei, Kardamom und Zitronenschale beifügen, rühren, bis die Masse heller ist. Nüsse und 120 g Mehl mischen, dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen.

1/3 des Teiges auf dem vorbereiteten Formenboden ausstreichen. Dem restlichen Teig 60 g Mehl beimischen. Die Hälfte davon zu Rollen formen und am Formenrand festdrücken. Form ca. 30 Minuten kühl stellen. Konfitüre auf dem Teigboden verteilen.

Restlichen Teig auf wenig Mehl 3–4 mm dick auswallen. In ca. 1 cm breite Streifen schneiden, gitterartig auf die Konfitüre legen. Teig mit Ei bestreichen.

3 von 3**BACKEN**

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen, dann aus der Form lösen.