



## *Ullas Linzertorte*

*Für eine Springform (Ø18cm)*

*200g zimmerwarme Butter, 100g Puderzucker, 1Msp. Zimt, 1Msp. Gemahlene Nelken, 1Ei, 100g geröstete, gemahlene Haselnüsse, 200g Mehl, 2El Biskuitbrösel, 150g Kirschmarmelade, 70g grob gehackte Haselnüsse*

*Backofen auf 180°C vorheizen. Butter, Puderzucker und Gewürze schaumig schlagen. Zuerst das Ei, danach Haselnüsse und Mehl unterrühren. 2/3 des Teiges in eine ausgefettete Springform (Ø18cm) geben, glatt streichen, mit den Biskuitbröseln bestreuen und die Kirschmarmelade daraufstreichen.*

*Restlichen Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und als Gitter auf den Kuchen spritzen. Mit Haselnüssen bestreuen und etwa 45 Minuten backen.*

*Backzeit: 45min*

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann

Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR