

Linzer-Törtchen

Rezept für 15 kleine Törtchen

Für den Mürbeteig:

- 150g Butter
- 150g Zucker
- 200g geriebene Walnüsse
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze Nelken
- 1 Ei
- geriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- Puderzucker

Für die Füllung:

200g Cranberry-Marmelade (alternativ: Johannisbeer- oder Himbeer-Marmelade z.B. von Simmler)

Zubereitung

- Die Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten. 1/3 des Teiges kalt stellen.
- Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den restlichen Teig in 15 Portionen teilen und mit den Händen in die Muffinförmchen drücken, sodass eine Vertiefung entsteht.
- Auf jedes Törtchen (in die Vertiefung) einen Teelöffel Marmelade streichen.
- Anschließend den gekühlten Teig ausrollen, Stern-Motive ausstechen und auf die Törtchen legen.
- Törtchen 20 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und dann aus den Förmchen nehmen.

