



Torte nach Linzer Art

⌚ 20 Minuten
⚙️ einfach

Zutaten

Mürbeteig

150g Mehl
150g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
200g Butter oder Margarine
80 g Agavendicksaft
Abrieb einer Bio-Zitrone
Vanillemark

Belag

2 Gl. FruchtGarten Pflaumenmus

Zubereitung

Mehl, gemahlene Mandeln, Butter und Zucker mit dem Handmixer zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank ca. 1 Std. ruhen lassen.

Den Teig auf bemehlter Fläche nicht zu dünn ausrollen und in eine gefettete 26 cm Springform geben, dabei einen erhöhten Rand ziehen. Etwas Teig für das Gitter zur Seite legen.

FruchtGarten Pflaumenmus großzügig auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, in Streifen schneiden und in Gitterform auf den Belag legen.

Bei 180 Grad 40-50 Min. backen und anschließend gut auskühlen lassen.