

Hagenbuttertorte Linzer Art

Für ein Wähenblech (ca. 26 cm Ø), mit Backpapier belegt

Zutaten:

- 100g Butter, weich
- 80g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale
- 100g Baumnusskerne
- 140g Weismehl
- 200g Hagebuttenkonfitüre
- 1 EL Baumnusskerne

Zubereitung:

Für den Rührteig die Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker und Salz darunterrühren. Eier darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Orangenschale darunterrühren.

Baumnüsse mahlen, mit dem Mehl mischen, unter die Masse mischen. Den Boden einer Springform (ca. 26 cm Ø) mit Backpapier belegen, den Rand einfetten. 2/3 des Teiges in die Form verteilen, glatt streichen. Konfitüre glatt rühren, auf dem Teigboden verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Restlichen Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, auf den Rand spritzen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen. Vor dem Servieren mit grob gehackten Baumnüssen bestreuen.

Gesamt: 1 Std. | Aktiv: 25 Min.