

# Badische Linzertorte

## Das Geheim-Rezept von Oma

250 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g gemahlene Mandeln  
½ TL Zimt  
1 Msp. Nelkenpulver  
250 g Butter  
2 Ei  
250 g Pflaumenmus

Aus Mehl, Zucker, gem. Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, Butter und 1 Ei einen Mürbeteig herstellen.  
Im Kühlschrank ca. 30 Min. kühlen.

Eine Springform (28 cm) mit Butter einstreichen. Mit 2/3 des Teiges, Boden und Rand der Form auslegen. Pflaumenmus darauf verteilen.

Teigrest ausrollen, mit dem Teigrad schmale Streifen ausrollen und gitterförmig über das Pflaumenmus legen. Das Gitter mit 1 verquirlten Ei bepinseln.

Im E-Herd bei 175° bis 200° ca. 40 Min. backen.

*Tipp der badischen Hausfrau:*

*Die Linzertorte schmeckt am besten, wenn sie 1 - 2 Tage alt ist!*

Schwierigkeitsgrad: einfach