

## Linzertorte: Mühlviertler Art ;-)



### Zutaten:

340 g Butter, 200 g Staubzucker,  
2 Eier, 2 Dotter,  
Zitronenschale, 1 Pk. Vanillezucker,  
560 g Mehl, 1 Pk. Backpulver,  
Ribiselmarmelade mit 2 – 3 L Rum  
verrühren

### Zubereitung:

- Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale sehr flaumig rühren, Eier und Dotter einzeln gut einrühren. Die Masse ca. 5 min auf höchster Stufe weiterrühren.
  - Mehl mit Backpulver vermischen und kurz einrühren.
  - Ca. ein Drittel der Masse in eine befettete und bemehlte Tortenform streichen, mit Ribiselmarmelade bestreichen.
  - Die restlichen zwei Drittel in einen Spritzsack mit großer Sterntülle füllen und auf die Marmelade spritzen. Entweder in Gitterform oder lauter kleine Sterne.
  - Torte (auf 180 °C vorheizen) ca. 50 min backen. Nach etwa 30 min mit Papier abdecken.
  - Torte nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen.
- 👍 Der Kuchen schmeckt nach einem Tag richtig gut und ist lange haltbar.