

## Linzer Torte

### *Linzer taart*

250 gr. bloem

250 gr. boter

250 gr. suiker

250 gr. gemalen amandelen of hazelnoten

1/2 tl. kaneel

1 mespuntje kruidnagelpoeder

2 eieren

250 gr. aalbessengelei

*(Traditioneel wordt de taart gevuld met aalbessengelei, maar een andere soort jam mag natuurlijk ook. Frambozen, bijvoorbeeld.)*

3 el. brandewijn (cognac) of Himbeergeist

*(Let op: geen Hollandse brandewijn. Die is nl. niet gemaakt van druiven, maar van graan!)*

2 el. poedersuiker

Kneed van de bloem, de boter, de suiker, de amandelen, de kaneel, het kruidnagelpoeder en 1 ei een deeg. Wikkel het in plasticfolie en leg het minstens 30 minuten in de koelkast.

Vet een springvorm in met een diameter van 28 cm. Haal het deeg uit de koelkast en rol 3/4 daarvan uit tussen keukenfolie, groot genoeg om de vorm van binnen mee te bedekken. Leg het in de vorm en werk het zo nodig met je vingers wat bij.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Meng de aalbessengelei met de brandewijn en verdeel het over de deegbodem. Rol de rest van het deeg uit en snij het in smalle stroken. Leg het kruisgewijs over de marmelade en druk het aan de randen vast. Klop het tweede ei met een vork los in een kommetje en bestrijk er de deegstroken mee. Schuif de taart in de oven en laat hem drie kwartier bakken.

De Linzer taart moet, om werkelijk lekker te smaken, een dag rusten. Kort voor het aansnijden met poedersuiker bestrooien. Slagroom mag erover, maar de taart kan prima zonder.