



Kastanien-Linzertorte

Zutaten (für eine Tortenspringform von 26 cm Durchmesser)

- ◆ 50 g **luftgetrocknetes Kastanienmehl** (bitte Kastanienmehl vor der Verwendung sieben)
 - ◆ 150 g Dinkelmehl
 - ◆ 100 g Butter
 - ◆ 50 g Wasser
 - ◆ 2 Esslöffel Zucker
 - ◆ 4 Prisen Salz
 - ◆ 1 Teelöffel Lebkuchengewürz
 - ◆ 150 g + 50 g = 200 g gemahlene Mandeln
 - ◆ 300 g **Kastaniencrème**
 - ◆ 50 g Rahm
 - ◆ abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- Butter, Zucker und Salz weich rühren. Lebkuchengewürz und 150 g gemahlene Mandeln darunterrühren. Dinkel- und Kastanienmehl und Wasser dazumischen und zu einem weichen Teig zusammenfügen. 2 Std kühlstellen.
- Tortenspringform einfetten. 1/3 des Teiges auf dem Springformboden auswallen. Das 2. Drittel des Teiges auswallen, 2 cm breite Streifen formen und diese an den Rand der Form legen. Auf der untersten Rille des auf 200°C vorgewärmten Ofens 8 Min. vorbacken.
- Füllung : Kastaniencrème, 50 g gemahlene Mandeln, Rahm und abgeriebene Zitronenschale mischen. Füllung auf dem Teigboden verteilen. Den restlichen Teig auswallen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen gitterartig auf die Füllung legen. Im Ofen 30 Min. bei 200°C backen.