


# Mandarinen Linzertorte

 40 Minuten

 Wähenblech 20cm

## Zutaten

- 150g Butter weich
- 1 Ei
- 120g Zucker
- etwas Speisesalz
- Abrieb von einer Bio Zitrone
- 1/2 Tl Lebkuchengewürz
- 150 g Haselnüsse gemahlen
- 150g Vollkornmehl
- 1 Glas Mandarinli Vanille-Konfi
- 1 Eigelb

## Zubereitung

Die weiche Butter in eine Küchenmaschine geben und schlagen bis sie hell wird. Ei, Zucker und etwas Salz begeben und weitere fünf Minuten rühren bis eine homogene Masse entsteht. Nun die weiteren Zutaten bis und mit Vollkornmehl begeben und rasch zu einem Teig kneten. Den Teig für 10 Minuten kühl stellen. Zwischenzeitlich das Wähenblech mit Backpapier auskleiden und den Backofen auf 160°C Umluft aufheizen.

2/3 von dem eher weichem Teig in das Wähenblech geben und mit den Händen alles gleichmässig ausstreichen bis etwa 1 cm unter den Rand. Das Vorbereitete Blech nochmals kühl stellen. Den restlichen Teig auf etwas Mehl auf 0,5 cm dicke auswallen und in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Nun das vorbereitete Blech mit der Mandarinli Vanille-Konfi bestreichen und die Streifen in einem Karomuster darüber legen, alles mit dem Eigelb bestreichen und für 40 Minuten Backen.

Et voilat bon appetit!