



Rezept

Vegane Linzer Weihnachtstorte

Zutaten für 12 Stücke:

- 1 EL geschrotete Leinsamen
- 2 EL Wasser
- 300 g Goldmarie Mehl Type 405
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 120 g Zucker
- 200 g Pflanzenmargarine
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Nelkenpulver
- 250 g Johannisbeer- oder Himbeergelee
- 2 EL Puderzucker
- Tarteform Ø 28 cm
- Backpapier
- Ausstecher

Zubereitung:

Leinsamen mit 2 EL Wasser mischen, 5–10 Min. quellen lassen. Mit Mehl, Nüssen, Zucker, Margarine und Gewürzen mit den Knethaken des Mixers oder per Hand zum Mürbeteig kneten. Teig im Kühlschrank ca. 40 Min. ruhen lassen.

Für die Torte ²/₃ des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In die mit Backpapier ausgelegte Form geben, einen Rand hochziehen. Restlichen Teig ausrollen, per Ausstecher Sterne und Tannenbäume ausstechen. Konfitüre glatt rühren, auf dem Teigboden verteilen, Sterne daraufsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) 30–40 Min. backen, bis Kekse und Kuchenrand leicht gebräunt sind. Herausnehmen, komplett auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.