

Chriechelikonfi- Linzertorte

150 Gr. weiche Butter	rühren bis sich Spitzchen bilden
1 Ei 150 Gr. Zucker 1 Pr. Salz	zugeben und rühren bis die Masse hell ist
1 Msp. Nelkenpulver ½ Kl. Zimt 200 Gr. Gemahlene Mandeln	beifügen und mit Teigschaber untermischen
200 Gr. Mehl	dazusieben und von Hand vorsichtig reinkneten. Der Teig sollte noch weich sein, aber nicht mehr an der Hand kleben.
	von Hand Klumpen um Klumpen in das Backblech drücken. Gleichmässig dick verteilen. Am Rand etwas höher. Ca. 1/5 Teig zurück behalten.
200 Gr. Eher säuerliche Marmelade (Chriecheli/Vogelbeeri/Johannisbeerigelee...)	mit flachem Spachtel gleichmässig auf dem Teig ausstreichen
	nun den restlichen Teig dünn auswallen und mit Guetzliausstecher ausstechen. Auf der Marmelade verteilen, so dass später gut geschnitten werden kann.
	Ofen vorheizen auf 180'. Untere Ofenhälfte, 40-45 min backen. Auskühlen lassen! Anschliessend kühl lagern