

Backen

Linzer Törtchen

Rezept von Stina Spiegelberg aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 19.12.2025

Für 6 Törtchen (à Ø 10 cm)

Zutaten

Für den Teig und die Füllung:

200 g	Weizenmehl (Type 550)
200 g	ungeschälte, gemahlene Mandeln
150 g	Zucker
2 EL	Tapiokastärke
1 Prise	Salz
1/2 TL	gemahlener Zimt
1 Msp.	gemahlene Gewürznelken
200 g	zimmerwarme Margarine
2 EL	Haferdrink
250 g	Himbeerkonfitüre

Zum Bestreichen:

2 EL	Hafercreme zum Kochen
1 EL	Ahornsirup

Außerdem:

6	Tarteförmchen (à Ø 10 cm)
etwas	weiche Margarine zum Fetten der Förmchen
etwas	Weizenmehl zum Arbeiten
kleine	Stern-Ausstechform
kleiner	Pinsel

Zubereitung:

1. Die Förmchen fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
 2. **Für den Teig** in einer Schüssel das Mehl, die Mandeln, den Zucker, die Tapiokastärke, 1 Prise Salz, 1/2 TL Zimt und 1 Messerspitze Gewürznelken sorgfältig mit einem Schneebesen mischen.
 3. Die Margarine und den Haferdrink zugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem Teig kneten.
 4. Den Teig auf der fein mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und daraus 6 runde Plätzchen (à Ø 13 cm) ausschneiden.
 5. Die Plätzchen jeweils in die Förmchen legen und dabei einen Rand formen. Jeweils 2-3 EL Konfitüre auf den Teigboden geben und verstreichen.
 6. Den restlichen Teig kurz zusammenkneten und wie oben beschrieben ausrollen. Mit einem Sternausstecher Sternchen ausstechen und in die Förmchen auf die Konfitüre legen.
 7. **Zum Bestreichen** die Hafercreme und den Ahornsirup in einer kleinen Schüssel (oder einer Tasse) verrühren und mit einem kleinen Pinsel auf die Teigsternchen und den Rand auftragen. Die Förmchen auf ein Blech stellen.
 8. Die Törtchen im heißen Ofen im unteren Ofendrittel etwa 25 Minuten backen und in den Förmchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Stinas Tipp:** Die Törtchen luftdicht verpackt (z. B. in einer Blech- oder Kunststoffdose) aufbewahren. Am besten schmecken die Linzer Törtchen, wenn sie 1-2 Tage durchziehen konnten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-linzer-toertchen-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.