



Hafer-Linzertorte

Zutaten

- 250 g Vollrohrzucker
- 250 g Dinkel Vollmehl
- 1/2 Teelöffel Weinsteinpulver
- 200 g UrSaat Haferflocken
- 1 Tasse starker Kaffee
- 1 Esslöffel Kakao oder geriebene Schokolade
- etwas Rahm oder Milch, bis der Teig saftig genug ist
- 1 Esslöffel Rum oder Kirschwasser nach Belieben
- Zimt und Nelken gemahlen
- 1 Glas Himbeermarmelade

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb mit etwas Milch verrührt

Haferflocken ganz leicht anrösten, Mehl und Backpulver sieben, dann alle Zutaten bis auf die Marmelade gut miteinander vermengen. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 2 bis 3 Stunden, am besten jedoch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Springform dick mit 2/3 des Teiges auslegen, an den Rändern ein 2 cm hohes Teigband in die Form drücken und den Rest des Teiges für das Gitter aufheben. Den Teigboden in der Form dick mit Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen, mit dem Teigrad in Streifen schneiden und als hübsches Gitter auf die Marmelade legen.

Das Gitter mit Eigelb bestreichen und den Kuchen bei 170° C ca. 30 bis 40 Minuten backen. Er darf nicht zu braun werden! Eventuell noch mal etwas Marmelade zwischen die Gitter geben und vor dem Anrichten mit Staubzucker bestreuen.

Buchtipp:

Heilkräfte von Hafer und Hirse, Ulmer Verlag
(bei uns erhältlich)

URKORNHOF Familie Kammerleithner
Landwirtschaftliche Urprodukte
Point 11, A-4655 Vorchdorf im Almtal
Telefon +43(0)7614-6636, Fax DW 14
office@urkornhof.at, www.urkornhof.at

