

## Rezept für vegane Linzer Torte

### Zutaten:

- 100 g Dinkelmehl
- 100 g Weizenmehl
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Backkakao
- 200 g gemahlene Nüsse
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 190 g Margarine
- 400 g Konfitüre
- 3 EL Wasser



---

### Zubereitung:

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.
2. Margarine in kleine Würfel schneiden und mit den trockenen Zutaten zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig für eine halbe Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.
4. Die Kuchenform mit Margarine einfetten oder mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teigs in die Form geben, mit den Händen verteilen und festdrücken. Dabei einen Rand formen, damit die Konfitüre später nicht auslaufen kann.
5. Die Konfitüre und das Wasser miteinander vermischen und gegebenenfalls kurz erhitzen, damit sich die Masse besser auf dem Tortenboden verteilen lässt. Das Ganze auf dem Teig verteilen.
6. Den restlichen Teig ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen mit Abstand auf die Konfitüreschicht legen, sodass sich ein Gitternetz bildet.
7. Die Linzer Torte im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.