

## Recept voor een veganistische Linzertaart

### Ingrediënten

- 100 g speltbloem
- 100 g tarwebloem
- 180 g suiker
- 1 el bakcacao
- 1 tl speculaaskruiden
- 1 tl kaneel
- 1 pakje vanillesuiker
- 200 g gemalen noten
- 190 g margarine
- 400 g frambozen- of rode bessenjam
- 3 el water



---

### Bereiding

1. Voor het deeg alle droge ingrediënten met elkaar vermengen.
2. Margarine in kleine blokjes snijden en met de droge ingrediënten tot een deeg kneden.
3. Het deeg een half uur in de koelkast laten rusten.
4. De taartvorm invetten met margarine of bekleden met bakpapier. 2/3 van het deeg in de vorm doen, met de handen verdelen en aandrukken. Daarbij een rand vormen, zodat de jam later niet kan weglipen.
5. De jam en het water met elkaar vermengen en eventueel kort verwarmen, zodat de massa beter over de taartbodem kan worden verdeeld. Het geheel over het deeg verdelen.
6. De rest van het deeg uitrollen en in ca. 2 cm brede repen snijden. De deegrepen zo op de jamlaag leggen, dat er een ruitpatroon ontstaat.
7. De Linzertart in de oven op 180 °C boven-/onderwarmte 30 minuten bakken.