

Linzertorte mit nussigem Rührteig

Zutaten

150 g Walnüsse, *gemahlen*
150 g Haselnüsse, *gemahlen*
100 g Brösel, *glutenfrei*
100 g Mandelmus
100 g Pflanzenöl, *neutral*
100 ml Pflanzenmilch + 2 EL *zusätzlich*
90 g Birkenzucker
90 g Kokosblütenzucker
75 g Vollreismehl
75 g Teffmehl
30 g Leinsamen, *gemahlen*
3 TL Backpulver, *gestrichen*
1 TL Zimt
1/2 TL Bourbonvanille
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Msp. Gewürznelken, *gemahlen*
1 Prise Natursalz

Sonstiges:

1 Glas rotes Johannisbeergelee (*am besten selbstgemacht mit Birkenzucker*)
2 EL Haselnüsse, *gehackt zum Bestreuen*

optional: Birkenzucker, *gemahlen zum Bestreuen*

Zubereitung

Die gemahlene Leinsamen mit dem Wasser vermengen und zur Seite stellen. Beide gemahlene Nussarten, beide Mehlsorten, die Brösel und das Backpulver gut vermengen. Die Leinsamen-Wassermasse mit dem Mandelmus per Handmixer aufschlagen, Salz, Zimt, Vanille, Gewürznelken und geriebenen Zitronenschalen dazugeben. Nach und nach Birkenzucker und Kokosblütenzucker einschlagen, am Ende das Öl einmengen und nochmals gut aufschlagen. Nun die trockenen Zutaten und die Pflanzenmilch zügig einrühren. Den Boden der Tortenform mit Backpapier auslegen und knapp 2/3 des Teiges einfüllen. Den restlichen Teig mit 2 EL Pflanzenmilch verrühren, in einen Dressiersack füllen und dem Tortenrand entlang einen Strang dressieren. Die Marmelade glattrühren und auf der Torte bis zum dressierten Strang verteilen und glattstreichen. Nun die restliche Masse als Gitter über die gesamte Oberfläche dressieren. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Ober/Unterhitze ca. 60 min backen (Stäbchentest), evtl. am Ende der Backzeit mit einer Backmatte oder Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Den Kuchen in der Form etwas überkühlen lassen, dann den Rahmen der Form entfernen und völlig erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit etwas gemahlenem Birkenzucker bestreuen.