

Linzer taart

De natuurvoedingsvariant van de Oostenrijkse Linzer Torte.

Deeg:

- 250 g spelt- of tarwebloem
- 150 g hazelnoten, fijn gemalen
- 150 g boter
- 50 g honing
- zout, vanille, kaneel, citroenrasp en piment

Vulling:

- 450 g pruimenmoes of –jam
- 1 eigeel

Werkwijze:

- Alle ingrediënten voor het deeg tot een soepel geheel kneden. Laat ca. 1 uur rusten.
- Neem 2/3 van het deeg, rol uit en bekleed hiermee een springvorm (randen laag maken).
- Verdeel de pruimenmoes of –jam over het deeg
- Rol de rest van het deeg uit en snijd er reepjes van.
- De reepjes met een lang pannenkoekmes in een diagonaal traliewerk op de moes of jam leggen.
- Bestrijk met wat eigeel
- Bak de taart bij 180° C (160°C voor hete lucht) gedurende 30 – 40 min. Haal uit de oven laat afkoelen.

