



# Leas Tarte Linzer Art

---

## Zutaten

### Für den Teig

- 450 g Weizenmehl | Typ 550
- 100 g Mandeln gemahlen
- 50 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 200 g Margarine | zum Beispiel Alsan
- 2 EL Sojamehl verrührt mit 4 EL Mandelmilch | oder einer anderen Pflanzenmilch
- 100 ml Pflanzendrink
- 1 Prise Salz

### Für den leckeren Fruchtbelag

- 250 g rote Johannisbeeren
- 300 g Pflaumen
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL gemahlene Vanille
- 2 EL Ahornsirup

**Tipp:** Ich habe für meine Linzer Tarte eine Mischung aus roten Johannisbeeren und Pflaumen für den Fruchtbelag gewählt. Dies kann aber ganz individuell variiert werden. Auch ein Fruchtbelag mit Himbeeren und Rhabarber, ein Pflaumen-Kirsch-Mix oder Aprikosen sind köstlich.

### Außerdem

- Ein Raviolirad, um den gewellten Teigrand der "Rauten" zuzuschneiden
- Ein Backpinsel
- Puderzucker zum Bestäuben
- Eine Quiche- bzw. Back- oder Tarteform mit einem Durchmesser von 30 cm oder etwas mehr (die Tarte soll vor allem breit, nicht hoch werden, daher eine Backform mit großem Durchmesser wählen!)

## Zubereitung

1. Mit der Zubereitung des Teigs beginnen, denn dieser muss im Kühlschrank ca. 60 Minuten ruhen, so dass genügend Zeit bleibt, die Fruchtfüllung vorzubereiten.
2. 2 EL Sojamehl mit 4 EL Mandelmilch in eine große Rührschüssel geben und zu einer Paste vermengen. 450 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, 50 g Zucker, 1 gehäufter TL Backpulver sowie eine Prise Salz und 200 g in Stückchen geschnittene Margarine hinzugeben. Mit beiden Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Dabei nach und nach 100 ml Pflanzendrink hinzu gießen und immer weiter kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und auf einer bemehlten Fläche abschließend nochmals 2-3 Minuten fest durchkneten. Den Teig halbieren und zwei Teigkugeln formen. Die Teigkugeln mit Klarsichtfolie eng umwickeln und für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank zum Ruhen geben.
3. Für die Zubereitung der Fruchtmasse das ausgewählte Obst gut waschen, entkernen und bei Bedarf aufschneiden. In diesem Fall habe ich die roten Johannisbeeren abgebraust und von den Rispen gezupft. Die Pflaumen wurden gewaschen, entsteint und halbiert.
4. Das Obst ohne Zugabe von Fett in einem Topf erhitzen. 100 g Zucker hinzufügen und das Ganze aufkochen lassen. Das Obst auf mittlerer Hitze etwa 10 Minuten weich kochen. Nach 10 bis max. 15 Minuten Kochzeit den Herd ausstellen, das Obst mit einem Schneidstab pürieren und mit Hilfe eines Löffels durch ein feines Sieb passieren. Das noch heiße Obstmus mit 1 TL Zimt und 1 TL gemahlener Vanille verrühren. Das Obstmus bereit stellen.
5. Bevor der Teig aus dem Kühlschrank genommen wird, den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze oder 190 Grad Umluft vorheizen und die Backform einfetten. Tipp: Zwei ca. 2 cm breite Streifen Backpapier von der Rolle schneiden und über Kreuz in die eingefettete Backform legen. An diesen Backpapierstreifen lässt sich die Linzer Torte später gut aus der Form heben. Man muss nur darauf achten, dass die Backpapierstreifen später unter dem Teig auch hervorstehten.

6. Eine Teigkugel auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig und Rund ausrollen. Der Durchmesser der Teigfläche sollte deutlich größer sein, als der der Backform, damit der Teig am Rand gut nach oben gezogen werden kann. Die Backform mit dem Teig auslegen und den Teigboden mit einer Gabel gleichmäßig über die gesamte Fläche anpieksen. Die seitlichen Teigflächen in der Backform nach oben ziehen. Die Fruchtfüllung nun gleichmäßig auf dem Teigoden verteilen. Den überstehenden Rand über die Füllung etwa 1 cm nach innen einschlagen. Nun die zweite Teigkugel ausrollen und mit einem Raviolirad gleichmäßig breite und unterschiedlich lange Streifen abschneiden. Die Teigstreifen rautenförmig über den Teig legen und am Rand gut andrücken.
7. Die Fruchttarte in den auf 210 Grad vorgeheizten Ofen geben und ca. 35 bis 40 Minuten fertig backen. Kurz vor Ende der Backzeit mit einem Pinsel Ahornsirup auf die Teigrauten aufpinseln, damit diese eine kleine bräunliche Kruste erhalten, so wie man es auch mit Ei erreichen könnte. Diesen Vorgang nach ca. 5 Minuten nochmals wiederholen.
8. Die Tarte Linzer Art vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
9. Tipp: Es ist extrem wichtig die Tarte nach dem Herausholen aus dem Ofen erst ein Mal Abkühlen zu lassen. Denn der Teig setzt sich noch, wird fester und die Fruchtfüllung trocknet ein klein wenig an. Wenn man die Tarte zu früh aus der Form hebt, bricht sie und die Fruchtsoße läuft aus. Daher die Tarte mindestens 30 Minuten abkühlen lassen, dann lässt sie sich wunderbar aus der Form heben und ist beim Servieren immer noch warm.