

Marillen-Nusstorte

Zutaten

200 g	Butter	Weiteres:	
200 g	Staubzucker		Vanillezucker
3	Eier		Zitronia
3	Dotter		Orange
200 g	Haselnüsse		Zimt gemahlen
200 g	Biskuitbrösel		Oblatten
110 g	Mehl glatt		
4 g	Backpulver		
150 g	Marillenmarmelade		
1 Dose	Marillenhälften		
40 g	Mandelblätter		

Arbeitsbeschreibung

1. Als erstes die Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronia, Orangia und den Zimt schaumig schlagen. Den Dotter und die Eier langsam dazu rühren, als nächstes Haselnüsse, Biskuitbrösel, Mehl und das Backpulver zusammenmischen und unter die Masse heben.
2. Ungefähr zweidrittel der Masse in Tortenreife aufteilen und mit Oblatten belegen. Nun mit Marillenmarmelade glattrühren, danach die Marillenhälften abtropfen lassen, in kleine Spalten schneiden und mit der abgerührten Marmelade vermengen und auf den Oblatten verstreichen.
3. Restliche Tortenmasse in Spritzsack mit Rundtülle geben, Linzertortenumuster darauf spritzen, mit Ei bestreichen, mit Mandeln belegen und bei 170°C ca. 45 Minuten backen.