

Hanf- linzertorte

Zutaten

- 150g Butter
- 150g Staubzucker
- 250g Mehl (davon ev. 25g Hanfmehl)
- 100g Hanfsamen geschält
- 1 Ei
- 5g Backpulver
- Vanillezucker
- Zitronenschalenabrieb
- Zimt, Nelkenpulver
- Ribiselmarmelade zum Bestreichen



Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen kurz im Kühlschrank rasten lassen.

Dreiviertel des Teiges nun ausrollen, in eine Tortenform (ca. 24cm) geben und mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Nun den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter über die Torte legen. Das Gitter mit Ei bestreichen und ev. mit Hanfsamen bestreuen. Anschließend die Torte im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 40-45 Minuten backen.

TIPP:

Aus diesem Teig lassen sich auch ganz leckere Mürbteigkekse backen, einfach den Teig ca. 4mm dick ausrollen, Kekse ausstechen und bei 170°C ca. 15-20 Minuten backen.