



# Fideriser Torte

## Zutaten

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 175 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 150 g Himbeerkonfitüre
- 1 Ei, geschlagen

## Zubereitung

- Butter weichrühren, Zucker und Ei beigeben, verrühren. Gemahlene Haselnüsse einrühren. Mehl, Zimt, Natron und Salz vermengen. Beigeben, mit Gummischaber unterheben, zu einem Teig zusammenfügen.
- Teig in einen Drittel und zwei Drittel aufteilen. Teigstücke flach drücken. Zugedeckt mind. 1 h kühl stellen.
- Wähenblech (Ø ca. 24 cm) inkl. Rand mit Backpapier auslegen.
- Grösseres Teigstück ca. etwas grösser als den Durchmesser der Form auswallen. Form inkl. Rand mit Teig auskleiden. Teigboden mit Gabel einstechen.
- Konfitüre gleichmässig auf Teigboden verteilen.
- Kleineres Teigstück auf den Durchmesser der Form auswallen. Auf Konfitürensicht legen.
- Teigdeckel und Rand mit geschlagenem Ei bestreichen. Teigrand über Teigdeckel runterfalten und mit Gabel andrücken.
- Gabel über die Oberfläche des Teigs ziehen, um ein Gittermuster zu machen.
- Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 20 bis 25 min backen. Nach 10 min aus der Form nehmen und auf Gitterrost fertig abkühlen lassen.