

Vegane Linzertorte



Für viele ist die Linzertorte ja der Inbegriff eines Weihnachtsgebäckes, was sicher an den verwendeten Gewürzen liegt. Aber zum Glück leben wir seit bald 20 Jahren im schönen Franken: und da weiß ja jedes

Kind, daß Lebkuchen aufgrund ihrer Heilkräfte Ganzjahreslebensmittel sind! Da in unserer Linzertorte ähnliche Gewürze verarbeitet werden, lasse ich das mal gelten und backe sie das ganze Jahr über. Denn ja, ich gebe es zu: Linzertorte zählt ganz einfach zu meinen allerliebsten Gebäckstücken und für Lieblingskuchen braucht man keinen Anlaß! In eine "echte" Linzer Torte gehört Honig, den ich in dieser veganen Version durch meinen selbstgemachten Löwenzahnhonig ersetzt habe. Ihr könnt sicher auch Ahornsirup oder ähnliches nehmen: nehmt Ihr allerdings Bienenhonig, dann greift bitte zu flüssigem Honig aus wesensgemäßer Bienenhaltung, denn diese Bienen werden nicht mit Zuckerlösung gefüttert und ausgebeutet.

Zutaten

- 300 g Dinkelvollkornmehl, am besten frisch gemahlen
- 1 gehäufter TL Weinsteinbackpulver
- 1 Msp Salz
- 1 Msp gemahlene Vanille
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 2 TL gemahlener Zimt
- 125 g gemahlene Nüsse nach Wahl (Haselnüsse oder Mandeln, am besten leicht angeröstet)
- 125 g Löwenzahnhonig
- 125 g veganer Butterersatz (z.B. Alsan)
- 4 EL Wasser
- etwas vegane Butter zum Einfetten der Form
- 300 - 400 g Marmelade oder Gelée nach Wahl (Ich liebe im Winter mein Gewürz-Pflaumenmus, klassisch sind aber auch Himbeermarmelade, Johannisbeergelée oder Aprikosenkonfitüre)

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Das Mehl wird mit dem Backpulver, den Gewürzen und den gemahlene Nüssen gut vermischt und auf die saubere Arbeitsfläche oder ein großes Holzbrett gegeben. In die Mitte drückt man, einem Vulkan gleich, eine Mulde, in die der Löwenzahnhonig und das Wasser kommen. Dann wird der kalte Butterersatz in schmale Streifen geschnitten und um die Mulde herum verteilt.

Nun kommt das größte Küchenmesser zum Einsatz, welches Ihr im Hause habt: damit werden alle Zutaten auf dem Brett miteinander verhackt, bis grobe "Streusel" entstanden sind. Diese Streusel werden mit sauberen Händen zügig zu einem glatten Teig verarbeitet. Dieser Teig darf nun, eingepackt in ein Bienenwachstuch, im Kühlschrank mindestens eine Stunde lang ruhen.

Während der Ruhezeit des Teiges kann man sich schon einmal überlegen, wie die vegane Linzertorte später verziert werden soll: die klassische Linzertorte wird ja mit einem Teiggitter verziert. Aber da wir eine wunderbare Sammlung an Ausstechförmchen besitzen, kommen bei uns grundsätzlich diese zum Einsatz. Zur Weihnachtszeit nehmen wir natürlich die weihnachtlichen Plätzchenausstecher zur Hand und zu festlichen Anlässen wie Taufen und Konfirmationen verziere ich unsere Linzertorte gerne mit dem Namen des Kindes!

Habt Ihr Euch für Ausstecher entschieden, geht es an die Auswahl der Backform: die Teigmenge reicht gut für eine Standard-Backform (26 cm Durchmesser), wer weniger dicken Rand möchte, nimmt lieber eine

größere Form. Ich mag dicken Rand gerne, deshalb nehme ich manchmal sogar eine kleinere Pie-Form: das ist wieder einmal absolut eine Frage des individuellen Geschmacks. Wenn Ihr Euch für eine Form entschieden habt, wird diese gut eingefettet.

Dann nehmt Ihr den Teig aus dem Kühlschrank, schneidet eine kleine Scheibe ab, stecht daraus die Verzierungen aus und legt sie auf einem Teller zur Seite (am besten in den Kühlschrank!). Dann knetet Ihr das, was vom Ausstechen übriggeblieben ist, mit dem kompletten restlichen Teig zusammen und drückt ihn mit sauberen Händen in die gefettete Form, bis er gleichmäßig verteilt ist. Den Rand dabei schön glatt streichen (bei einer Springform würde man ihn eher glatt abschneiden!).

Jetzt könnt Ihr den Backofen vorheizen: und zwar auf 180° Celsius. Denn nun kommt nur noch die Marmelade Eurer Wahl auf den Teig: diese wird glattgestrichen und darauf kommen Eure ausgestochenen Verzierungen. Wenn das mal keine einfach herzustellende Torte ist!

Die vegane Linzertorte wird nun auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten lang gebacken (bis die Ränder sich schön braun färben).

Nach dem Abkühlen sollte die vegane Linzertorte gut eingepackt werden: dazu nehme ich ein Bienenwachstuch, welches direkt auf die Form kommt. So abgedeckt, packe ich die Torte in einen Tortenbehälter und stelle sie kühl (Keller oder Speisekammer reichen völlig aus!). Denn das tolle an einer Linzertorte ist, daß man sie auch schon einige Tage oder gar Wochen vor einem Fest backen kann! Sie sollte aber mindestens zwei Tage "durchziehen". Damit ist sie nun wirklich die ideale Torte für die Weihnachtszeit, für Familienfeste, für frischgebackene Eltern zur Geburt, ach, Ihr wißt schon: für jeden Anlass!