



Oostenrijkse vruchtvlaai (Linzer torte)

12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het kersenvlaai deeg:

150 g bloem
0,5 tl Dr. Oetker Backin
zout
200 g suiker
3 eidooiers
2 - 3 el (zoete) witte wijn
250 g margarine (koud)
300 g Dr. Oetker
Garneeramandelen (fijngenhakt)
3 el citroenrasp
1 tl kaneel

Voor de vulling:

0,5 potten kersensjam of
frambozensjam

Voor het bestrijken:

1 eidooier losgeklopt

1 Zo maak je de kersenvlaai:

Zeef de bloem met het bakpoeder boven een mengkom. Maak een kuultje in het midden, doe er het zout, de suiker, eidooiers en wijn in en vermeng het tot een stevig geheel. Leg de in stukken gesneden boter, het paneermeel, de amandelen, de citroenrasp en kaneel hierop en dek het af met een beetje bloem, kneed vanuit het midden de ingrediënten snel tot een samenhangend vlaaideeg. Laat het deeg 30 minuten op een koele plaats rusten.

- 2 Verwarm de oven voor. Vervolgens tweederde van het deeg op een springvormbodem (doorsnede 26 cm) uitrollen en de rand op de springvormbodem zetten. Prik met een vork gaatjes in het deeg en bestrijk het met jam.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 55 - 60 minuten

- 3 Maak van het overgebleven deeg rolletjes en leg deze traliegewijs op de jam. Bekleed de springvormrand met het deeg. Bestrijk het deeg met een losgeklopte eidooier en bestrooi de taart met de geschaafde amandelen. Bak de Oostenrijkse kersenvlaai iets onder het midden van de oven.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)