**Brombeer-Linzer-Törtchen**

Für 5 Stück

**Zutaten:**

60 g Mehl

60 g Diamant Feinster Zucker

1 Ei (Größe M)

1 Prise Salz

250 g Butter

200 g Brombeer-Konfitüre

1 Eigelb

1 EL Milch

1–2 EL Diamant Hagelzucker

1–2 EL gehackte Mandeln

5 Tarteletteförmchen (Ø 12 cm)

**Zubereitung:**

1. Mehl, Diamant Feinster Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Mürbeteig ca. 5 mm dick ausrollen, Tarteletteförmchen gut fetten. Aus dem Teig mit Hilfe der Tarteletteförmchen 5 Kreise ausstechen und in die Förmchen legen. Teig mit einer Gabel einige Male einstechen.
3. Konfitüre gut verrühren, je 1–2 EL auf die Böden geben und glattstreichen. Aus den Mürbeteigresten Streifen schneiden und als Gitter über die Füllung legen.
4. Eigelb mit Milch verrühren, die Gitter damit bestreichen und mit Diamant Hagelzucker und Mandeln bestreuen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25–30 Minuten backen.

**Tipp:**

Schmeckt auch hervorragend mit Heidelbeer- oder Waldbeer-Konfitüre!

**Nährwertangaben (pro Stück):**

Joule: 2355 kJ – Kalorien: 563 kcal – Fett: 25 g – davon gesättigte Fettsäuren: 14 g

Kohlenhydrate: 78 g – davon Zucker: 38 g – Eiweiß: 8,1 g – Salz: 0,06 g