

Zutaten:

Knetteig:

450 g Weizenmehl
200 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Msp. Nelken
1 TL Zimt
180 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
150 g kalte Butter
2 Eier
3 Tropfen Bittermandelöl

Füllung:

300 g Himbeerkonfitüre

Zum Bestreichen:

Dosenmilch



Zubereitung:

Die Zutaten für den Knetteig in den **Schlagkessel** geben, zu einem glatten Teig verkneten, 30 Min. kalt stellen.

1/3 des Teiges abnehmen, zwischen 2 **Dauerback-unterlagen** ausrollen und mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter herstellen. Gitter kalt stellen.

Den restlichen Teig für den Boden ausrollen, mit dem **Pizza-Star** (28 cm) einen Boden ausstechen, Teigreste glatt mit dem **Rolli-Set** festdrücken. **Pizza-Star** mit Hilfe des **Profi-Tortenhelfers** aus den **Thermo-Star** umsetzen.

Konfitüre mit dem **Liftboy spitz** auf dem Boden verteilen. Gitter daraufstürzen und mit der Dosenmilch bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C