

Linzer Torte



Für diese köstliche Torte haben wir folgende Zutaten gebraucht:

2 Tassen (250-300ml) **Dinkelvollkornmehl**

1-1,5 Pkg. **Weinsteinbackpulver**

1 Prise **Salz**

1/2-1 Teelöffel **Zimt** gemahlen

1/2-3/4 Tasse **Rohrohrzucker** (wer es gerne süßer hat, nimmt eine ganze Tasse voll)

in einer Schüssel miteinander gut vermischen und dann

1/2 Tasse **Öl** (z.B. Rapsöl)

und 1/4 bis 1/2 Tasse **Wasser**

hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Das geht wirklich sehr sehr einfach! Es ist aber ratsam, nicht gleich das ganze Wasser dazu zu geben, weil sonst der Teig weich werden könnte (also: mit Gefühl). Nach Möglichkeit ein Weilchen im Kühlschrank rasten lassen und danach 2/3 des Teiges in eine

mit Backpapier ausgelegte Tortenform drücken, mit der Gabel ein paar Mal einstechen und mit Marmelade bestreichen. Das verbliebene Drittel Teig in kleine Würstl formen und gitterartig auflegen. Wem das zu lange dauert, der kann das restliche Teigdrittel auch darauf krümeln.

Gebacken wird die Torte relativ langsam bei ca 180 Grad für ca 30-40 Minuten.

Gutes Gelingen!!!!

Tomaten-Aufstrich



Ein einfachen und leckeres Essen (Dieses Rezept habe ich kürzlich im Internet gefunden und es leicht abgewandelt.):

Kartoffeln waschen und im Druckkochtopf ca 10 min kochen (alternativ Nudeln, Reis oder sonstiges kochen). In der Zwischenzeit folgende Zutaten herrichten und im Mixer pürieren:

1/2 Glas **getrocknete Tomaten**

1 mittlere frische **Tomate**

1 Hand voll frischer **Basilikumblätter**

1/2 **Zwiebel**

1EL **Hefeflocken**

1EL (oder weniger) **Balsamico-Essig**

eventuell etwas **Salz** oder Gemüsesuppenpulver

Wer es etwas fetter will, kann ein paar Löffel Öl seiner Wahl hinzufügen. Knoblauch und Pfefferoni (oder Chillies) sorgen für Abwechslung.

Wir haben den Aufstrich einfach mit den gekochten Kartoffeln gegessen.