

DIE LINZERTORTE

GILT ALS ÄLTESTE BEKANNTE TORTE DER WELT.

LINZERTORTE

Als gebürtige Linzerin darf die weltbekannte Torte aus meiner Heimat hier nicht fehlen.

Die "Linzer Torte" gilt als die älteste bekannte Torte der Welt. Bereits seit 1696 ist sie namentlich bekannt. Doch wie die Torte zu ihrem Namen kam, ist bis heute nicht geklärt. Einerseits wird behauptet, ein Wiener Konditor namens Linzer hätte die Linzer Torte erfunden, andererseits bekamen Speisen ihren Namen nach geografischen Gesichtspunkten. Somit ist es wahrscheinlich, dass die Linzer Torte nach der Stadt Linz benannt wurde. Das älteste Rezept stammt aus einem 300 Jahre alten Kochbuch. Butter, Mandeln, Zucker, Mehl und feine Gewürze verwendete man damals für den Teig. Zutaten, die auch heute noch den Hauptanteil bilden.



Namensursprung hin oder her – die Linzer Torte ist ein echter Exportschlager. 1856 schaffte sie den Sprung nach Amerika, wo sie genauso gern gegessen wird wie in Österreich oder Deutschland. Dass die Linzer Torte mehr Ähnlichkeit mit einem Kuchen hat, ist egal – Hauptsache, sie schmeckt!

Die feinste Linzertorte können Sie im „Haus der Original Linzertorte“ bestellen: www.linzertorte.at

Ein Linzertorten-Rezept für Sie

Zutaten

Zubereitung: ca. 45 Minuten; Kühl stellen: ca. 30 Minuten; Backen: ca. 45 Minuten; Für Springform von 22 cm Ø; ein rundes Ausstechförmchen von 3 cm Ø; Backpapier für den Formenboden; Butter für den Formenrand

Teig

150 g Butter weich
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
½ TL Zimt
1 Msp. Gewürznelkenpulver
½ Zitrone abgeriebene Schale nach Belieben
150 g gemahlene Haselnüsse
210 g Mehl (1× 150 g und 1× 60 g abmessen)
200 g Johannisbeerkonfitüre (Ribiselmarmelade auf österreichisch)
1 Ei mit 2 TL Zucker verquirlt

TL ist ein Teelöffel; Msp. ist eine Messerspitze.

Zubereitung

Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazu rühren. Ei, Gewürze und nach Belieben Zitronenschale beifügen, rühren, bis die Masse heller ist. Nüsse und 150 g Mehl mischen, dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen.

Zwei Drittel des Teiges auf dem mit Backpapier belegten Formenboden austreichen. Dem restlichen Teig 60 g Mehl beimischen. Die Hälfte auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen. Rondellen ausstechen. Teigboden am Rand mit wenig Wasser benetzen. Rondellen ziegelartig dem Formenrand entlang auf den benetzten Teigbodenrand legen. Form 20–30 Minuten kühl stellen.

Konfitüre auf dem Teigboden verteilen.

Garnitur: Restlichen Teig 3 – 4 mm dick auswallen. In ca. 1 cm breite Streifen schneiden, gitterartig auf die Konfitüre legen. Teig mit Ei bestreichen.

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 40 – 45 Minuten backen.

Statt Rondellen ausstechen, den Teig zu einer Rolle formen, dem benetzten Rand entlang hinlegen und mit den Fingern gut andrücken. Mit einer Gabel verzieren. Statt der Streifen als Dekoration beliebige Formen ausstechen und dekorativ auf der Konfitüre verteilen.

Gutes Gelingen.... Mmmhhh, so fein!