

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Original Linzer Torte

Koch: Leo Jindrak

Zutaten

(1 Torte)

Für die Torte

- 200 g Butter
- 330 g Mehl (Weizenmehl 700 glatt)
- 200 g Staubzucker
- 130 g geröstete, geriebene Haselnüsse
- 2 Eier
- Gewürze nach Geschmack (Vanillemark, Zitronenabrieb, Zimtpulver, Nelkenpulver)
- 10 g Backpulver
- 300 g Ribiselmarmelade
- 80 g gehobelte Mandeln
- 1 verquirltes Ei

Zusätzlich

- 1 Tortenring (Ø 24 cm)
- 1 Bogen Backpapier

Zubereitung

1. Für die Linzer Torte zuerst die Butter und den Staubzucker in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine verkneten. Dann das gesiebte Mehl, das Backpulver, die gerösteten, geriebenen Haselnüsse, die Eier und die Gewürze dazugeben und alles gut verkneten. Den fertigen Teig danach zugedeckt etwa eine halbe Stunde kaltstellen.
2. Anschließend den Teig herausnehmen, auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und vierteln. Dreiviertel des Teiges für den Boden mit einem Nudelholz zirka 1,5 cm dick ausrollen und in eine kreisrunde Form bringen, sodass sie genau in den Tortenring (Ø 24 cm) passt, den Ring aber noch nicht darüberstülpen.
3. Den Tortenboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und dick mit der Ribiselmarmelade bestreichen. Den restlichen Teig zu neun fingerdicken Rollen formen. Vier der Rollen mit etwas Abstand nebeneinander auf die Marmelade legen. Vier weitere Rollen entgegengesetzt quer darüberlegen, sodass das typische rautenförmige Gitter entsteht. Die letzte Rolle rundherum am Rand oben auf die Torte legen.
4. Nun den Tortenring über die Torte stülpen, sodass die überstehenden Enden der Rollen abgeschnitten werden. Das Gitter und den Rand mit verquirltem Ei bestreichen und den Rand mit den gehobelten Mandeln bestreuen.
5. Die Linzer Torte 40-45 Minuten bei 190° C Umluft backen. Danach herausnehmen und überkühlen lassen. Die Marmelade würde auslaufen, wenn die Torte heiß angeschnitten werden würde.