



Die Linzer Dortten der Josepha Fetzerin hat einen herzhaften, würzigen und angenehm fruchtigen Geschmack. (12/2014)

LINZER TORTE

Torte aus Mandeln, Zucker, Mehl, Zitronenabrieb, Gewürzen und Johannisbeerenkonfitüre

Die Linzer Torte ist zweifellos die berühmteste Spezialität aus dem oberösterreichischen Linz und wird heute auf der ganzen Welt in zahllosen Varianten gebacken. Der hohe Mandelanteil und die Verwendung exotischer Gewürze deuten darauf hin, dass es sich bei der Linzer Torte wohl ursprünglich um eine Upperclass-Torte handelte. Ausführliche Informationen zur Geschichte dieser Spezialität finden sich in dem Artikel *Linzer Torte* von Ludwig Mann et al. auf der Webseite des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (www.bmlfuw.gv.at), wo die Torte als «eine klassische Vertreterin der barocken Backkunst» bezeichnet wird, deren Rezept vermutlich von den gedeckten Pasteten herrührt.

Das älteste handschriftlich überlieferte Rezept stammt aus dem Jahr 1653 und gilt so als ältestes Tortenrezept der Welt. Entdeckt wurde es 2005 von Waltraut Faissner, der Leiterin der Bibliotheken der oberösterreichischen Landesmuseen, und zwar im Kochbuch der aus Verona stammenden Gräfin Anna Margarita Sagramosa. Das Werk mit dem Titel *Buech von allerley Eingemachten Sachen, also Zuggewerckh, Gewürtz, Khütten und sonsten allerhandt Obst wie auch andere guett und*



Spieluhr «Stille Nacht» mit Schnee | «In Linz ist der Christkindlmarkt auf dem Hauptplatz rund um die Pestsäule aufgebaut. Dieses Monument, das auf einer Wolkensäule goldene Dreifaltigkeit in den sumpfgrauen Winterhimmel streckt, wurde im frühen 18. Jahrhundert an der Stelle eines Prangers errichtet, an dem man bis dahin die Schandtäter zur Schau...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 18. Dezember 2014.



Schachteln für Linzertorten aus dem späten 19. Jahrhundert von Ramsauer und Gröbl.



Seit der Biedermeierzeit (1815–1848) wird die Linzer Torte in alle möglichen Länder verschickt, oft in besonders schmackhaften Schachteln. Zwei Deckel von Schachteln der Linzer Konditoreien Wimmer und Wagner aus dem frühen 20. Jahrhundert. Die Ausstellung *Kunst Genuss Essen im Nordico Stadtmuseum von Linz* präsentierte eine ganze Vitrine voll dieser Boxen. (12/2014)

nützlich Ding etc. enthält ganze vier Rezepte mit der Präzisierung *Linz* (das Buch wird heute im Stiftsarchiv Admont als Codex 35/31 aufbewahrt). Die Bibliothek der Oberösterreichischen Landesmuseen verfügt über eine reiche Sammlung von handgeschriebenen Kochbüchern mit zahllosen Rezepten für Linzer Torten aus der Zeit vor 1848. Auf ihrer Webseite präsentiert sie auch einiges zum Thema. Waltraut Faissner hat viele dieser Rezepte 2004 in ihrem Buch *Wie man die Linzer Torten macht* wiedergegeben, das 2010 unter dem Titel *Linzerische Torten auf andere Art* neu aufgelegt wurde (Reihe Studien zur Kulturgeschichte von Oberösterreich, Folge 25). Das erste gedruckte Rezept für eine Linzer Torte erschien 1718 im *Neuen Salzburgischen Koch-Buch* von Conrad Hagger. Um 1800 erfuhr die Linzer Torte eine rasche Verbreitung – was Ludwig Mann et al. unter anderem auf die Erfindung des Rübenzuckers zurückführen, der Speisen mit viel Zucker auch für weitere Bevölkerungsschichten erschwinglich machte.

Ein Charakteristikum der Linzertorte ist neben den typischen Zutaten (Butter, Mandeln, Mehl, Zucker, Eier, Zitronenschale, Gewürze und Johannisbeerenkonfitüre) auch die Verzierung mit einem Gitter. Ludwig Mann et al. schreiben dazu in ihrem Artikel: «Durch die Gitterverzierung erscheint die darunterliegende Fülle als kleine Rauten, die seit jeher nicht nur als Verzierung dienten sondern auch symbolische Bedeutung besaß. Das charakteristische Rautenmuster der Linzer Torte ist vermutlich aber aus praktischen Gründen entstanden, denn waren die aufgestrichenen Marmeladen oder Salsen (Fruchtmuse) zu feucht, riss die geschlossene Teigdecke durch den Dampf beim Backen auf und der Boden wurde speckig.»

Das Buch von Waltraut Faissner hat mich angeregt, ein historisches Rezept auszuprobieren. Ich habe mich für eine Handschrift des späteren 18. Jahrhunderts entschieden. Sie trägt den Titel *Koch-Buch, worinnen die Niedlichkeit der kostbahresten Tortten, Kräpfeln, Koch, Sulzen, und anderer delicatessen, wie nicht minder einige zur Würthschafft gehörige Anmerkungen zusammengetragen wurden zum*



Unbekannter Meister: Küchenstück mit Linzer Torte, um 1650. Das Bild aus der Privatsammlung von Alain Kurz in Basel gehörte zu den Prunkstücken der Ausstellung *Kunst Genuss Essen* im Nordico Stadtmuseum von Linz. (12/2014)

Gebrauch der Jungfrau Josepha Fetzerin. Anno 1764 in Neustadt; Grätz 1766. Das Rezept für die *Linzer Dortten* lautet so (fol 6 v, Rezept 26): «Nimm nicht gar $\frac{1}{2}$ lb Butter, treib ihn schön sämig ab, schlag 2 ayer daran, verrühr jedes wohl, nimm 12 loth Zucker, rühre ihn in dem Butter: Nimm 3 ayer-Dotter. rühre einen nach dem andern hinein, item 12 loth gestossene Mandl, $\frac{1}{2}$ lb Mund-Mell, [...] gleder gewogen ist, von lemony die schäler. Von 3en den Saft, ein wenig Zimmeth, Nägl, Muscatnuss, streiche den halben Theil darauf, fülle etwas Eingemachtes darein, mache Staingl darauf und bache sie.»

Ich bin den Empfehlung von Faissner (S. 64) gefolgt und habe statt der drei Zitronen nur den Saft einer einzigen verwendet. Die Herausgeberin schreibt dazu: «Mag sein, dass die Zitronen auf dem langen Handelsweg saftarm geworden waren, sodass mehrere gebraucht wurden, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.» Auch mit nur einer Zitrone allerdings war das Resultat der Zusammenmischung aller Zutaten kein Teig, sondern eine dickliche Sauce, aus der sich unmöglich ein *Staingl* oder Gitter machen ließ. Ich musste also improvisieren und haben einen Teil des Teiges mit mehr Mandeln und Mehl aufgemischt, bis eine Masse entstand, die sich zu einem Gitter verarbeiten ließ. Das Ergebnis war ein kräftiger Kuchen mit einem ländlichen Aussehen – was auch damit zusammenhing, dass ich darauf verzichtet hatte, die Stege mit Eigelb zu bestreichen.

Ich habe das Rezept in der Folge ein wenig modifiziert, vor allem Butter und Eier reduziert. Statt des Zitronensaftes gebe ich nur ausgiebig Zitronenabrieb hinein. So entsteht ein etwas festerer Teig. Wie bei meiner ersten Torte aber vermenge ich einen Teil des Teiges mit etwas zusätzlichem Mehl, um ein Gitter daraus fertigen zu können.



Die Linzer Torte aus der Konditorei von Leo Jindrak gilt vielen Einwohnern heute als die beste der Stadt. (12/2014)



Die Torte von Jindrak ist mit dem typischen Gitter bedeckt, dessen Öffnungen kleine Rauten bilden. Sie hatten einst symbolische Bedeutung.

Ruhen lassen | Linzer Torte schmeckt frisch aus dem Ofen sehr fein. Noch besser aber mundet sie nach zwei bis drei Tagen, dann haben sich die Aromen entwickelt. Die Torte hält sich lange frisch.



Mit Hilfe einer Gabel kann man den Rand ein wenig formen, ehe man die Konfitüre dazu gibt.



Für das Gitter rollt man den Teig zunächst aus und schneidet ihn dann in etwa 2 cm breite Riemen.



Das Formen oder Flechten des Gitters geschieht durch vor- und zurückschlagen einzelner Teigbahnen.



Eine (korrekt) mit verflochtenen Riemen belegte Linzertorte kurz vor dem Gang in den Ofengang.



Hier hatte ich keine Geduld und habe die Teigriemen einfach so übereinander gelegt.



Mandeln auf der Oberfläche lenken davon ab, dass das Gitter ohne Kunst hergestellt wurde.

Konfitüre | Man kann die Johannisbeerenkonfitüre gut durch eine andere Marmelade ersetzen. Ich habe zum Beispiel mit Orangen und Brombeeren feine Resultate erzielt, auch Feigen und Aprikosen passen. Man sollte indes der Versuchung widerstehen, die Torte mit einem Gelee zu bestreichen. Ich habe das zweimal versucht, mit verheerendem Ergebnis: Das Gelee quillt im Ofen auf, schwappt über die Ränder und karbonisiert. Beide Male habe ich industriell hergestellte Gelees verwendet – gut möglich, dass das darin enthaltene Geliermittel die Aufblasterung bewirkten. Ob es mit hausgemachten Gelees besser geht, weiß ich nicht.

FÜR TORTE VON 20 CM

- 125 g Butter, in Stücken
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g ungeschälte Mandeln, gemahlen
- 125 g Mehl für den Teig
- ½ TL Zimtpulver
- ½ TL Gewürznelkenpulver
- ½ TL Muskatnuss, gerieben
- 2 EL Zitronenabrieb, entspricht dem Abrieb von 2 Zitronen
- 45 g Mehl für Rand und Gitter
- 170 g Johannisbeerenkonfitüre (auf keinen Fall ein Gelee)
- 1 Eigelb, mit ein paar Tropfen Wasser verquirlt, optional
- 2 EL Mandelblättchen, optional

Zubereitung (Backzeit 50 Minuten)

- 1 | Butter mit einer Teigkelle an leichter Wärme weichrühren. *Zum Beispiel über einem Wasserbad oder vor einem Ofen.*
- 2 | Zucker und Ei begeben, rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse homogen wirkt.
- 3 | Mandeln, Mehl, Zimt, Muskatnuss und Zitronenabrieb begeben und mit einem Spachtel gut verrühren.
- 4 | Den Boden einer Springform mit 20 cm Durchmesser mit Backtrennpapier bespannen, die Wand mit etwas Butter einschmieren.
- 5 | Knapp zwei Drittel der Masse regelmäßig auf dem Boden der Form austreichen, etwa 1 cm dick. Den Rest mit den weiteren 50 g Mehl zu einem etwas festeren Teig verkneten.
- 6 | Etwa die Hälfte dieses festeren Teiges zu einer 60 cm langen Wurst ausrollen und diese so auf den ausgestrichenen Teig legen, dass ein Rand entsteht. Rand mit einer Gabel in Form bringen. *Da der Teig sehr brüchig ist, wird er sich kaum an einem Stück verlegen lassen. Die Bruchstellen kann man einfach mit einem befeuchteten Finger glattstreichen.*
- 7 | Konfitüre auf der Oberfläche des Teigs in der Form verteilen.
- 8 | Den restlichen Teig zu einem Kreis von knapp 20 cm Durchmesser ausrollen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Mit diesen Streifen ein Gitter über die Konfitüre legen. Das Gitter, wo es auf dem Rand aufliegt, mit einer Gabel etwas in den Rand drücken. *Auch das ist etwas knifflig, da der Teig nur schlecht zusammenhält. Mit etwas Geduld bekommt man es aber passabel hin. Wer keine Geduld hat, kann auch Herzchen etc. aus dem Teig stechen und die Konfitüre damit belegen. – Eventuell kann man Rand und Gitter mit einem Eigelb bestreichen und dann Mandelblättchen auf das Gitter streuen. Mit den Mandelblättchen lassen sich die Flickstellen in dem Gitter wunderbar kaschieren.*
- 9 | In der Mitte des 170°C heißen Ofens 50 Minuten backen.