

Linzer Torte selber backen: So gelingt dir der nussige Klassiker

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

300 g Butter
300 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
150 g gemahlene Haselnüsse
220 g Zucker
1 Teelöffel Zitronenabrieb
1/2 Teelöffel Nelken
1 Teelöffel Zimt
1 Ei
1 Eigelb

Für die Marmelade

250 g Johannisbeermarmelade (oder
Ribiselmarmelade)

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Du kennst Linzer Torte? Dann kommst du wahrscheinlich aus Österreich, Süddeutschland oder interessierst dich schlichtweg fürs Backen. Als ich in unserer Versuchsküche tagelang etliche Linzer Torten produzierte, gab es nämlich genau zwei Lager unter

meinen Kollegen: Erstens die Zugezogenen: „Ach, die gibt's bei uns immer zu besonderen Anlässen“. Und zweitens die einheimischen Rheinländer: „Hm, sieht hübsch aus – was ist das?“. Es ist wirklich erstaunlich, wie in dem gleichen Land ein Kuchen den einen völlig fremd und für die anderen urtypisch sein kann.

Also für alle, die sie nicht kennen: Eine Linzer Torte heißt zwar Torte, ist aber eher ein Kuchen. Sie wird aus einem mit Nelken und Zimt gewürzten Nussmürbeteig hergestellt, mit Marmelade bestrichen und mit einem Teiggitter verziert. Wie sie schmeckt? Herrlich. Herzerwärmend. Und nach Omas altem Traditionsrezept.

Wer hat's erfunden?

Die Linzer Torte ist die Urgroßmutter aller Torten. Das älteste überlieferte Rezept stammt aus dem 17. Jahrhundert und ist damit das älteste bekannte Tortenrezept der Welt.

Die historische Namensgebung von Speisen erfolgte ursprünglich nach geografischen Gesichtspunkten. Der Name „Linzer Torte“ leitet sich also mit aller Wahrscheinlichkeit von der österreichischen **Stadt Linz** ab. Und trotzdem ist die Torte heute nicht allein Österreich zuzuordnen. Die badische Region südlich von Freiburg gehörte bis kurz nach 1800 zu Vorderösterreich, sodass man mit Fug und Recht behaupten kann, dass die Linzer Torte auch eine badische Spezialität ist.

Überaus bekannt machte die Linzer Torte jedoch erst **Johann Konrad Vogel**. Er heiratete Mitte des 19. Jahrhunderts die Linzer Zuckerbäckerswitwe Katherina Kreß. Sein Verdienst besteht zwar nicht darin, Erfinder der Linzer Torte zu sein, er hat sie aber durch Massenproduktion und Versand populär gemacht.

Der Stoff, aus dem Linzer Torte ist: Die Zutaten

Linzer Torte selber backen: So gelingt dir der nussige Klassiker

Linzer Torte mit Mürbeteig

Traditionell wird eine Linzer Torte aus Mürbeteig mit Nüssen und Gewürzen hergestellt. In Österreich nennt man diese Teigmasse „**Braune Linzer Masse**“. Sie besteht aus **Mehl, Zucker, Butter, Ei** sowie **Mandeln** oder Nüsse und wird mit Zimt und Gewürznelken abgeschmeckt.

Linzer Torte aus Rührteig

Wenn's mal schnell gehen muss, kannst du Linzer Torte auch prima mit einem Rührteig backen. Den peppst du dann mit **Nelken, Zimt und Nüssen** auf und schon hat er das typische Linzer Aroma. [Ein einfaches Rezept für Linzer Torte aus Rührteig gibt's hier.](#)

Du solltest jedoch bedenken, dass Rührteig nicht so lange haltbar ist wie Mürbeteig und schon nach wenigen Tagen trocken wird.

Die besten Nüsse für deine Linzer Torte

Eine weitere wichtige Zutat sind die **gemahlene Nüsse**. Allerdings scheiden sich seit jeher die Geister, ob eine echte Linzer Torte nun mit **Haselnüssen** oder **Mandeln** gemacht wird. In den meisten Rezepten findet man gemahlene Mandeln. Sie verleihen dem Kuchen eine eher dezente Nussnote, während du mit Haselnüssen ein kräftigeres Nussaroma erzielst. Da ich ein Anhänger der goldenen Mitte bin, setzt sich meine Mischung zur Hälfte aus Haselnüssen und zur Hälfte aus Mandeln zusammen.

Die richtige Marmelade für deine Linzer Torte

In Österreich wird für Linzer Torte traditionell **Ribiselgelee** verwendet. Ribiselgelee ist Marmelade aus der Roten Johannisbeere.

In Südbaden hingegen, wo Linzer Torte auch sehr beliebt ist, füllt man sie mit **Himbeermarmelade**.

Ganz ehrlich: Du kannst einfach jede Marmelade benutzen, um deine Linzer Torte zu füllen. Wie wäre es z. B. mal mit einer Variante mit Aprikosenmarmelade? Oder einer ganz ausgefallenen, selbst kreierten Komposition? Erlaubt ist, was dir schmeckt.

Linzer Torte: Das Grundrezept

So, jetzt weißt du alles über den richtigen Teig, die Nüsse und die Marmelade für eine Linzer Torte. Also Schluss mit der grauen Theorie und ab in die Backstube!

- 1 -

Für den Teig Butter in Stücke schneiden und mit Mehl zu Krümeln verarbeiten. Nüsse, Zucker, Zitronenabrieb, Nelken, Zimt, Ei und Eigelb hinzugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Platte formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.



- 2 -

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten. Zwei Drittel des Teigs ca. 3 cm dick rund ausrollen. Boden der Springform mit dem Teig auskleiden.



- 3 -

Marmelade auf dem Teigboden gleichmäßig verstreichen.

Linzer Torte selber backen: So gelingt dir der nussige Klassiker



- 4 -

Restlichen Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. In ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Streifen so auf der Marmelade anordnen, dass ein Gitter entsteht.



- 5 -

Ei mit Sahne verquirlen. Teiggitter damit bestreichen. Kuchen im heißen Ofen 50 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.



Gut Ding will Weile haben: So lange muss Linzer Torte ziehen

In Omas Büchern steht: Linzer Torte muss zugedeckt 4 Wochen an einem kalten Ort ziehen, damit die Füllung durchziehen kann.

4 Wochen? Ja, tatsächlich schmeckt sie dann am allerbesten. Das gilt aber natürlich nur für die ursprüngliche Variante aus lange haltbarem, festem Mürbeteig. Dieser war nach dem Backen noch sehr hart und wurde erst durch das Durchziehen der Marmelade weich.

In moderneren Rezepten wird jedoch meist Backpulver verwendet, das lockert den Teig auf, sodass die Torte nach dem Backen sofort gegessen werden kann.

Und auch wenn du deine Linzer Torte aus Rührteig herstellst, ist sie zum sofortigen Verzehr gedacht – nach 2 Tagen wäre sie sonst steinhart und ungenießbar.

Das Auge isst mit: Linzer Torte verzieren

Das klassisch Teiggitter besteht aus dem gleichen Mürbeteig, aus dem auch der Boden zubereitet wird: Teig ausrollen, in Streifen schneiden und auf der Marmelade zu einem Gitter anordnen. Damit der Teig beim Backen eine schöne goldgelbe Farbe annimmt, kannst du ihn vorab mit einem verquirlten Ei einstreichen.

So ein Gitter ist zwar hübsch, aber auch etwas langweilig, oder? Um deine Linzer Torte etwas aufzupeppen, kannst du mit Keksausstechern einfach beliebige Figuren aus dem Mürbeteig ausstechen und sie auf der Marmelade

Linzer Torte selber backen: So gelingt dir der nussige Klassiker

platzieren. Besonders mit Kindern ist das ein großes Vergnügen. Zu Weihnachten ein Sternenmeer, zu Ostern ein paar Hoppelhäschchen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Immer genau richtig: Kleine Linzer Törtchen

Linzer Torte für alle: Vegan, glutenfrei und Low Carb

Du verträgst eine Zutat nicht oder möchtest bewusst auf sie verzichten? Kein Problem: Hier gibt's ein paar Tipps, wie du den Grundteig variieren und Zutaten ersetzen kannst. So kann jeder das leckere Mürbeteiggebäck genießen.

- **Vegane Linzer Torte:** Ja, das geht! Festes Kokosöl statt Butter ist nicht nur gesund, sondern macht Mürbeteig auch ohne tierische Fette herrlich blättrig.
- **Glutenfreie Linzer Torte:** Die Marmelade ist praktischerweise von Grund auf frei von Gluten. Das Weizenmehl in dem Mürbeteig lässt sich hier problemlos 1:1 durch **glutenfreie Mehlmischungen** aus Mais-, Reis- und Mandelmehl ersetzen (z.B. Schär Mix C). So kann jeder ohne Bauchweh schlemmen. Wie du dir eine glutenfreie Allround-Mehlmischung selber mischen kannst, [erfährst du hier](#).
- **Low-Carb-Linzer-Torte:** Das kohlenhydratreiche Weizenmehl in dem Grundrezept kannst du problemlos durch **Kichererbsen- oder Sojamehl** ersetzen. Als

Zuckerersatz eignet sich **Xylit** sehr gut. Auf die süße Marmelade müssen Low-Carbler leider verzichten. Noch mehr Nerd-Wissen zum Thema [Low-Carb-Backen gibt's hier](#).

Linzer Torte aufbewahren

Linzer Torte aus Mürbeteig ist ziemlich lange haltbar. Genau wie Weihnachtsplätzchen, die man ja auch wochenlang lagert.

Wie bereits beschrieben, wird eine traditionelle Linzer Torte, vor dem Verzehr **4 Wochen** zugedeckt an einem kühlen Ort gelagert, damit die Füllung durchziehen kann. Dann sollte sie jedoch auch aufgetischt werden.

Linzer Torte einfrieren

Auch zum Einfrieren eignet sich Linzer Torte super. Kuchen in einen **Gefrierbeutel** oder eine Frischhaltedose verpacken und in das Gefrierfach legen. Wenn der Kuchen hunger kommt oder deine Schwiegereltern plötzlich auf der Matte stehen, einfach den Kuchen aus dem Gefrierfach nehmen, Backofen auf **100 °C** vorheizen und Kuchen im heißen Ofen aufwärmen. Ofen nach **10 Minuten** ausstellen, Kuchen für weitere 10 Minuten in der Speicherwärme stehen lassen und tadaaa - wie frisch gebacken.