

# Die Linzertorte

– barocke Backkultur auf dem Weihnachtsteller



Seit ihrer Kindheit ist Toni Kessner (85) aus Grenzach-Wyhlen eine leidenschaftliche Bäckerin. Die „Linzer“ gehört in der Vorweihnachtszeit ganz selbstverständlich zu ihrem Programm. Uns verrät sie ihre Backtipps...

FOTOS: Heidi Knoblich, Stockfood

Wenn der Advent naht, entstehen hierzulande inmitten von Mehl- und Zuckerspuren, zwischen heißen Blechen und eingefetteten Springformen, Berge von Linzertorten, die dann, kühl gelagert, Weihnachten entgegenreifen. Wer jemals als Kind staunend vor einem Stapel vor sich hin duftender „Linzer“ gestanden hat, ist für sein Leben geprägt. Das Zusammenspiel der Aromen von Butter, Zimt, Nelken, gemahlene Nüssen, Kirschwasser und der fruchtigen Säure der Konfitüre erwärmt das Herz und löst Vorfriede und Festtagsstimmung aus. So rühmt hier fast jede Familie eine Großmutter oder eine Großtante, die im Besitz des allerbesten, bestgehüteten Rezeptes für diese Sinfonie der Aromen ist, die an warme Stuben denken lässt, an Verwandtschaftsbesuche und Weihnachtsglanz.

## Es gibt Hunderte Varianten des üppigen Kuchens

Toni Kessner aus Grenzach-Wyhlen am Hochrhein backt ihre Linzertorte nach dem Rezept ihrer Markgräfler Großmutter, einem alten Gleichschwerrezept, das die Grundzutaten im gleichen Verhältnis verwendet. Sie ist mit der Linzertorte aufgewachsen. „Die gab es bei uns nicht nur zu Weihnachten, sondern auch zu Hochzeiten und zu allen Familienfesten. Sie gehört einfach dazu“, erzählt die Tochter einer Köchin. Ihre Linzertorte ist selbst in Südtirol und in London heiß begehrt, wo ihre jüngste Tochter lange lebte. Zu Weihnachten beschenkt sie die Nachbarschaft, den Postboten und alle, die ihr lieb sind, mit einer kleinen Variante ihres Gebäcks.

Die „Linzer“, wie sie vor allem im Breisgau und entlang des Schwarzwalds gebacken wird, ist ein kulinarisches Erbe aus der mehr als 400 Jahre langen Zeit der Habsburgermonarchie, die noch heute großen Einfluss auf die hiesige Küche hat. Als klassische Vertreterin der barocken Backkunst vereint sie alles, was seinerzeit gut und teuer war: Butter, Mandeln und exotische Gewürze. Per Definition ist die „Linzer Torte“, wie sie in Österreich geschrieben wird, ein Kuchen aus einem besonders schweren Mürbeteig mit Gewürzen und geriebenen Nüssen, der mit einer roten Konfitüre bestrichen und einem Gitter aus demselben Teig dekoriert wird. Die einzig echte „Linzer“ gibt es nicht, und ein wirkliches Originalrezept hat es laut Waltraud Faißner, der Leiterin der Bibliotheken der Oberösterreichischen Landesmuseen, nie gegeben. Von jeher hat jede Familie eine eigene Version zubereitet, wenn auch das Grundrezept unverändert geblieben ist. Faißner hat das älteste bekannte

Wunderbar mürbe, würzig, nussig, fruchtig-süß – das Rezept für die Linzertorte gilt als das älteste bekannte Tortenrezept der Welt. In der Region entlang des Schwarzwalds, im einstigen „Vorderösterreich“, ist die „Linzer“ ein Weihnachtsklassiker

Eigentlich sind die „Riemle“ für das Gitter das typische Merkmal der Linzertorte. Wir haben in dieser Version Sternchen daraus gemacht. Doch auch für die gilt die Grundregel: Der Boden wird doppelt so dick ausgerollt wie das Gitter

Rezept gefunden, aufgeschrieben im Kochbuch einer österreichischen Adligen, die in Verona lebte. Allein in diesem Kochbuch sind vier verschiedene Rezepte aufgeführt. Seither sind Hunderte Varianten dieses üppigen Kuchens entstanden. Somit darf wohl jede Familie ihr Linzertortenrezept als ihre Originalversion betrachten.

Toni Kessner mischt für ihren Teig Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse zu je einem Drittel. „Das macht die ‚Linzer‘ schön mürbe. In schlechten Zeiten hat meine Mutter die Walnüsse mit gerösteten Haferflocken gestreckt“, erzählt die 85-Jährige, während sie den über Nacht gekühlten Teig glatt knetet. Für den hat sie ihre Nussmischung mit den restlichen Grundzutaten, den Gewürzen, dem Kakao und einem Glas Kirschwasser vermischt. Abgesehen vom Kakao, der in den ersten Rezepten nicht erwähnt wird, ist dies ein klassischer „Brauner Linzer Teig“. Auch die helle Linzertorte hat ihre Daseinsberechtigung. Sie wird aus einem „Weißen Linzer Teig“ hergestellt, der ganz ohne Gewürze auskommt und mit Zitronenabrieb verfeinert wird. Es gibt sogar eine Rührteigvariante und eine Linzer Masse aus Mehl, Fett, Ei und Zucker mit Zusätzen von einer Mandel-, Persipan- oder Nussmasse, die mit Zimt und Zitrone abgeschmeckt wird. Sie wird auf der „Linzer Torte“, wie sie in Linz gebacken wird, zu einem feinen Gitter mit der Spritztülle aufgedrückt.

In Freiburg im Breisgau, dem einstigen Herzen Vorderösterreichs, wird das älteste sich in Deutschland befindende Rezept aufbewahrt. Es steht im Kochbuch der Maria Anna Barxlin und stammt aus dem Jahr 1715.

## Ein linsen dörtel

*Nimm ein Vierling (etwa 120 g) Mehl, einem Vierling zucker, einem Vierling geschelt und wohl verstoßen Mandel, reibe alle diese 3 Gattungen unter einander. Sodan würcke einen Vierling butter und ein ay darunter, sodann mache es zu einer dorten, lege es auf ein blech, thue eingemachte Imbeer (Himbeeren) oder weinbeer darauf, und lege von dem übrigen daig ein Gätter darauf*

Wie das zweitälteste österreichische Rezept aus dem Jahr 1696, das in Wien gehütet wird, führt auch das Freiburger Rezept keine Gewürze auf. Dies lässt eine direkte Verbindung beider Rezepte vermuten.

Rezepte wurden immer der jeweiligen Region angepasst. Im Schwarzwald war die Verwendung von Haselnüssen, Himbeerkonfitüre und Kirschwasser naheliegend. Was wäre die Linzertorte ohne Kirschwasser, das man nur leicht erahnen darf und das sich doch mit den Aromen der Nüsse und der Gewürze vereint zu diesem unvergleichlichen Duft, den man mit Heimat verbindet. Kirschwasser diente hier immer auch als Treibmittel. Die Verwendung von Backpulver ist wie der Kakao erst mit der Industrialisierung in die Rezepte gekommen.

Zu der in ganz Baden immer wieder mit Leidenschaft diskutierten, einzig echten fruchtigen Schicht heißt es in alten österreichischen Backvorschriften: „füll ein, mit was du willst“. Schon das Rezept aus dem Jahr 1653 führt wahlweise Aprikosen-, Johannisbeer- und Preiselbeerkonfitüre auf. Im Jahr 1793 ist erstmals von „Ribes“ (Johannisbeeren) die Rede. Die Ribiselmarmelade ist in Österreich nach wie vor die perfekte Ergänzung zum süßen Teig. Maria Anna Barxlin in Freiburg hingegen fand im Jahr 1715 schon Himbeeren gut, „um solche dorten zu fillen“, vor allem die Linzertorte.



In ganz Baden wird leidenschaftlich darüber diskutiert, welche Fruchtschicht die einzig richtige ist. In einem alten österreichischen Rezept heißt es nur: „füll ein, mit was du willst“.

FOTO: AdobeStock/Susiwie

„Wie man es halt gewohnt ist“, sagt Toni Kessner aus Grenzach-Wyhlen am Hochrhein. Die leidenschaftliche Linzertortenbäckerin verwendet zu gleichen Teilen Himbeer- und Johannisbeerkonfitüre. Sie schneidet ihren Teig in zwei Teile, den einen Teil für den Boden, den anderen für das Gitter. „Wichtig ist, dass der Teig richtig gut durchgekühlt ist, damit er sich gut bearbeiten lässt“, fügt sie hinzu, während sie ihn ausrollt und auf die Größe ihrer eingefetteten Springform zuschneidet. „Man darf ihn auch nicht zu dünn ausrollen, er wird sonst zu trocken.“ Der Boden sollte immer doppelt so dick sein wie das Gitter, das ist eine einfache Grundregel.

„Als kleines Mädchen habe ich meiner Mutter oft beim Linzerbacken zugeschaut und vom Teig genascht“, sagt sie schmunzelnd und greift zu ihrer Konfitürenmischung, um damit den Boden zu bestreichen, mit dem sie eine Springform ausgelegt hat. „Ich streiche ordentlich Konfitüre drauf. Das macht die Linzertorte saftig.“ Was vom Teig für den Boden übrig geblieben ist, rollt sie zu einer Wurst, die sie als Rand die Springform entlanglegt und mit einer Gabel andrückt. „Damit die Konfitüre nicht ausläuft“, sagt sie. Den restlichen Teig rollt sie dünn auf die Größe des Bodens aus und rädelt mit dem Backrädchen ca. 1,5 cm dicke Streifen, die sie diagonal als Gitter über die Konfitüre legt. „Die Riemle für das Gitter gelingen am besten, wenn der Teig sehr kalt ist“, sagt sie und bestreicht es mit Eigelb. Dann geht's ab in den Ofen. Nach etwa einer Stunde gilt der prüfende Blick der Farbe der „Linzer“. Sogleich breitet sich der wohlvertraute Duft in der Küche aus. Dieser verführerische, selig machende Duft eben, der immer wieder auf magische Weise die Weihnachtszeit erfüllt.

HEIDI KNOBLICH

# So geht's:



FOTOS: Heidi Knoblich



**Unser Tipp**  
Toni Kessners „Linzer“ schmeckt gleich nach dem Backen. Etwas Ruhe bis zum Fest gibt den Aromen jedoch Zeit, sich stärker zu entfalten.

Toni Kessner backt ihre „Linzer“ nach einem alten Gleichschwerzeten-Rezept der Grundzutaten. Backpulver im Teig lässt den schweren Mürbteig leicht aufgehen. Es bewirkt jedoch auch oft ein Ineinanderfließen des Gitters

## LINZERTORTE NACH TONI KESSNER

**REZEPT FÜR EINE SPRINGFORM MIT 26 CM DURCHMESSER; ERGIBT CA. 12 STÜCKE**

250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Ei, 250 g Mehl, 250 g Nussmischung aus je einem Drittel gemahlener Mandeln, Walnüssen und Haselnüssen (alternativ 250 g gemahlene Haselnüsse), 1 Prise Salz, je 1 gestrichener TL Zimt und Backpulver, je 1 Msp. gemahlene Nelken und Kardamom, 1 gehäufter TL Kakao, 1 kleines Glas Kirschwasser, 1 Glas Konfitüre (je zur Hälfte Himbeer- und Johannisbeerkonfitüre), 1 Eigelb zum Bestreichen (es kann auch mit Milch oder Rahm vermischt werden), etwas Butter für die Springform und etwas Mehl zum Verarbeiten des Teigs

### ZUBEREITUNG

1. Die gekühlte Butter in Stücke schneiden, mit Zucker und dem Ei vermischen. Das gesiebte Mehl, Backpulver und Nussmischung, Gewürze, Kakao und Kirschwasser zugeben und alles schnell zu einem glatten Mürbteig verarbeiten.
2. Den fertigen Teig mindestens zwei bis drei Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten. Zwei Drittel des gekühlten Teigs zu einem Boden ausrollen und die Springform damit belegen. Achtung: Dabei etwas Teig für den Rand übrig lassen! Den Teigboden mehrfach mit der Gabel einstechen. Aus den Teigresten einen ca. 2 cm hohen Rand auf den Boden formen und mit einer Gabel ein Muster eindrücken.
4. Den Boden mit der glatt gerührten Konfitüre einstreichen, dabei einen ca. 1 cm dünnen Rand freilassen, damit die Konfitüre beim Backen nicht austritt.
5. Das übrige Teig Drittel ausrollen und mit einem Backrädchen in ca. 1,5 cm breite Streifen ausradeln. Das gelingt am besten, wenn der Teig gut gekühlt ist.
6. Die Streifen mit genügend Abstand so über die Konfitüre legen, dass ein Gitter entsteht. Das Gitter lässt den beim Backen entstehenden Dampf entweichen. Ein geschlossener Deckel würde beim Backen zerreißen.
7. Gitter und Rand mit Eigelb bestreichen. Dadurch bekommt die Torte beim Backen den typischen Glanz. Im vorgeheizten Ofen ca. 50 bis 60 Minuten (je nach Dicke des Bodens) bei 160 Grad backen.
8. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit einem Messer aus der Form lösen.