

Backkurs mit Frau Fussenegger und Emma Fussenegger (Mama und Schwester von Rosa 4b) am 20.04.2026

Ö/Oberösterreich,
„Linzertorte“

KONDITOREI LEO JINDRAK
- DAS HAUS DER „ORIGINAL LINZER TORTE“ -

REZEPT „ORIGINAL LINZER TORTE“

Durchmesser 24 cm

20 dag Butter
33 dag Mehl (Weizenmehl 700 glatt)
20 dag Staubzucker
13 dag geröstete Haselnüsse
2 Eier
Gewürze (Vanille, Zitrone, Zimt, Nelkenpulver)
1 dag Backpulver
40 dag Ribiselmarmelade (Jam)



Die Butter und den Zucker verkneten. Das gesiebte mit Backpulver vermischte Mehl, Nüsse, Eier und Gewürze dazukneten.

Den fertigen Teig einkühlen. Nach einiger Zeit aus dem Kühlschrank geben und vierteln. Dreiviertel des Teiges auf ca. 1,5 cm ausrollen, (Tortendurchmesser ca. 22 cm) die Ribiselmarmelade aufstreichen. Den restlichen Teig zu Rollen formen und als Gitter und Rand auf die Marmelade auflegen. Mit Ei bestreichen, am Rand mit gehobelten Mandeln (6 dag) bestreuen.

Backzeit 40 – 45 Minuten bei ca. 190 Grad C

