REZEPT · NACHSPEISE · ÖSTERREICH

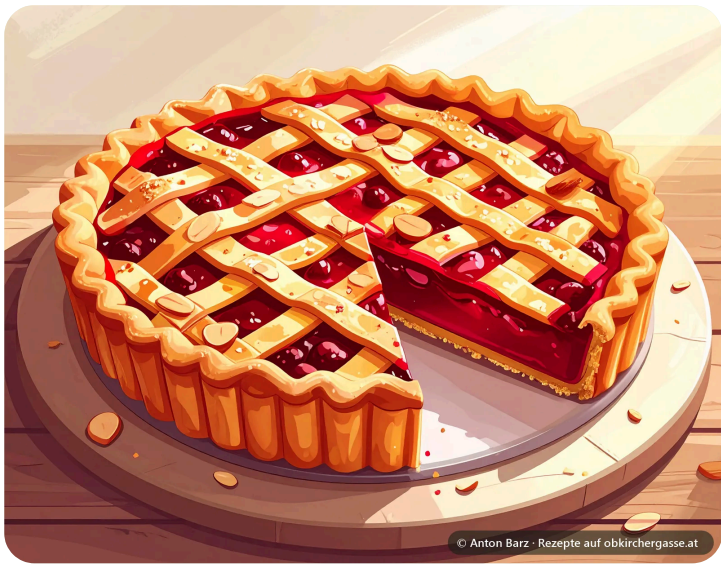
Linzer Torte

Die Linzer Torte ist ein mürber Nussteig mit Zimt und Gewürznelken, gefüllt mit Ribiselmarmelade und mit einem Gitter belegt. Sie schmeckt am besten, wenn sie ein bis zwei Tage durchgezogen ist.

Rezept-ID: **R-90015** Menge: **12 Stück**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



Zutaten

250 g	glattes Mehl
200 g	kalte Butter
200 g	geriebene Haselnüsse oder Mandeln
150 g	Staubzucker
1	Ei
1	Eidotter
1 TL	Zimt
1 Prise	Gewürznelkenpulver
1 TL	Zitronenschale, fein gerieben
1 Prise	Salz
300 g	Ribiselmarmelade
1	Eidotter zum Bestreichen
1 EL	gehobelte Mandeln für den Rand

Zubereitung

1. Mehl, Nüsse, Staubzucker, Zimt, Nelkenpulver, Zitronenschale und Salz mischen. Die kalte Butter in Stücken zugeben, Ei und Eidotter dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

3. Eine Springform mit 24 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Zwei Drittel des Teigs auf Boden und etwa 2 cm hohen Rand drücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4. Die Marmelade glatt rühren und auf dem Teigboden verstreichen, dabei am Rand 1 cm frei lassen.

5. Den restlichen Teig 3 mm dick ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden und als Gitter auf die Marmelade legen. Die Enden an den Rand drücken.

6. Gitter und Rand mit dem verquirlten Eidotter bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

7. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Torte 45 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Marmelade am Rand leicht blubbert.

8. Die Torte in der Form vollständig auskühlen lassen, erst dann herauslösen und in 12 Stücke schneiden. In Folie gewickelt 1 bis 2 Tage durchziehen lassen.

Tipps

- Ist der Teig zu weich zum Ausrollen, 15 Minuten ins Gefrierfach legen.
- Staubzucker erst kurz vor dem Servieren darüber sieben.

Die Geschichte: Linzer Torte

Die Linzer Torte gilt als eine der ältesten Torten der Welt. Das älteste bekannte Rezept steht in einem Kochbuch der Gräfin Anna Margarita Sagramosa von 1653, das im Stiftsarchiv Admont liegt und 2005 von Waltraud Faißner entdeckt wurde. Bis dahin galt ein Rezept von 1696 aus der Wienbibliothek als ältestes. Der Name leitet sich wahrscheinlich von der Stadt Linz ab, die Geschichte von einem Wiener Konditor namens Linzer ist nicht belegt. Der Linzer Konditor Johann Konrad Vogel (1796 bis 1883) gilt nicht als Erfinder, machte die Torte aber durch Versand und Massenproduktion bekannt.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Springform 24 cm
bei Amazon · Affiliate-Link

Teigrad
bei Amazon · Affiliate-Link

Nussmühle
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Ohne Kaffee red i ned“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz