

Linzer Koch #6004

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Torten

Österreich.

Der Reiseschriftsteller Weber schreibt 1820, als er in einem Linzer Hotel die Küche aufsuchte um sich das Rezept der Linzer Torte geben zu lassen: "Dies führte uns zunächst in die Küche, die in den österreichischen Wirtshäusern fast durchgängig eine Treppe hoch ist. Wir fanden darin vier bis sechs junge Mädchen und eine etwas ältere, die eigentliche Köchin und Lehrerin der übrigen ... sie buken eben "bachen Hänel" und "Linzer Torten", und wir nahmen die Gelegenheit war sie um das Rezept dieser berühmten Torte zu befragen. 'Na geng's her' sagte die Hauptköchin, nehmen's Büchel und schreiben's aufi was i soag': Zum Linzer Torten nehmt's a Butter, gflaumig abgerieben, und schüttet's in die heiße Kuchenform. zum Kuchenteig selbst nehmt's a Zucker a wenk fein gestoßen, Mehl und Eier. Mit einem Theelöffel legt's davon in die Butter, a Füllung von Obstsaft oder sonst was Einkochtes darüber. Das Ganze zugedeckt mit Teigkugeln, die es in der Hand dreht - im Feuer gebacken - noch mal Zucker darauf gestreut, und fertig ist die Linzer Torten, daß es einbeißen könnt.'"

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971