

LINZER TORTE

AUS URLI-OMAS ALTEM KOCHBUCH (1956)

4-6 Personen

ZUTATEN

- 15 dkg Mehl
- 21 dkg Butter
- 20 dkg Haselnüsse
- 10 dkg Zucker
- 2 Gewürznelken
- 1 Messerspitze Zimt
- 2 Dotter
- 3 EL Wein
- Zitronenschalen
- Butter & Mehl für die Form
- 2 dkg Zucker zum Bestreuen

*Text im
Original
abgedruckt*

Linzer Torte I

Zutaten: 15 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 20 dkg Haselnüsse, 10 dkg Zucker, 2 Gewürznelken, 1 Messerspitze Zimt, 2 Dotter, 3 Eßlöffel Wein, Zitronenschalen, Butter und Mehl für die Form, 2 dkg Zucker zum Bestreuen.

Mehl wird mit Butter und Zucker abgebröseln und mit braungeriebenen Haselnüssen, Dottern, feingehackten Zitronenschalen und Weißwein leicht zu einem Teig geknetet. 2 Drittel davon werden in eine Tortenform eingedrückt, worauf ein Rand gemacht und die Torte mit Marmelade bestrichen wird. Aus dem Rest formt man dünne Rollen, die man gitterartig über die Torte legt, mit zerklüpfem Ei bestreicht und im Rohr bäckt.



Mehl wird mit Butter und Zucker abgebröckelt und mit braungeriebenen Haselnüssen, Dottern & feingehackte Zitronenschalen & Weißwein leicht zu einem Teig geknetet. 2 Drittel davon werden in eine Tortenform eingedrückt, worauf ein Rand gemacht und die Torte mit Marmelade bestrichen wird. Aus dem Rest formt man dünne Rollen, die man gitterartig über die Torte legt, mit zerklüpfem Ei bestreicht und im Rohr bäckt.

BERGERGUT