



Rezeptsammlung



Linzer Apfelkuchen

Vorbereitungszeit: 1,0 Std.

Kochzeit: 0,45 Stunden

Quelle: Marcel Paa und Torsten
Voß

Portionen: 1 Kuchen à 24 cm

#mürbeteig #deutschland #apfel

Linzer Teig, oder Linzer Masse, ist eine beliebte Teigart in der österreichischen und deutschen Küche, besonders bekannt durch den Linzer Kuchen oder die Linzer Augen. Seinen Namen verdankt dieser Teig der Stadt Linz in Österreich.

Traditionell besteht Linzer Teig aus einer Mischung aus Mehl, Zucker, Eiern, Butter und gemahlene Nüssen, meistens Mandeln oder Haselnüsse. Der Teig wird oft mit Gewürzen wie Zimt und Nelken sowie etwas Zitronenschale für zusätzliches Aroma angereichert. Und genau diese Zutaten finden sich in diesem Kuchen wieder und werden zu einem Mürbeteig verarbeitet, der gekühlt und dann ausgerollt wird.

Die Geschichte des Linzer Teigs ist eng mit der des Linzer Torts verbunden, einer der ältesten bekannten Torten der Welt. Die Linzer Torte stammt ursprünglich aus der Stadt Linz in Österreich, und ihre Geschichte reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Es gibt sogar ein Rezept für die Linzer Torte, das auf das Jahr 1653 datiert wird und als das älteste bekannte Tortenrezept der Welt gilt.

Linzer Teig wird typischerweise für verschiedene Arten von Gebäck verwendet, insbesondere für gefüllte Plätzchen wie Linzer Augen, bei denen zwei Kekse mit einem

Innosol GmbH
01/2024

Loch in der Mitte des oberen Kekses zusammengefügt und mit Marmelade gefüllt werden.

Nun starten wir mit dem Backen!

ZUTATEN

Für den Linzerteig:

150 g Weizen 1050
150 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Butter
120 g Kristallzucker
⅓ TL Nelkenpulver
1 TL Zimtpulver
1 Prise Salz
70-75 g Eier

Für die Apfelfüllung:

750 g Apfel
1 Zitrone, Saft
3 g Zimtpulver
50 g Haselnüsse, gemahlen
50-60 g Rosinen
70 g Kristallzucker
20 g Honig

Für den Abschluss:

Mandeln, gehobelt oder gestiftet

ZUBEREITUNG

Linzerteig:

Das Mehl mit den Haselnüssen auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Danach Butter, Zucker und die Gewürze in die Mulde geben. Zwei Eier in eine Schüssel aufschlagen und 70-75 g davon ebenfalls in die Mehlmulde geben. Das restliche Ei unbedingt auf die Seite stellen, das wird bei der Fertigstellung noch verwendet.

Anschließend alles zu einem Teig kneten. Den Teig in eine Teigfolie packen und 30 Min. im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Apfelfüllung:

Die Äpfel putzen, schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Danach die geschnittenen Äpfel in eine Schüssel geben und den Saft einer Zitrone dazu pressen. Anschließend die restlichen Zutaten zu den Äpfeln geben und alles gut vermengen.

Fertigstellung:

Den gut gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf zirka 3 mm ausrollen. Dabei den Teig immer wieder etwas lockern, damit er nicht auf der Arbeitsfläche klebt. Einen gefetteten 24er Tortenring auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

Anschließend aus dem Teig 2-3 Streifen mit 4 cm Breite schneiden und diese an die Innenkante des gefetteten stellen und leicht andrücken.

Aus dem restlichen Teig einen Kreis von 24 cm Durchmesser ausstechen und in den vorbereiteten Tortenring legen.

Die Übergänge zum Kuchenrand leicht andrücken und gut miteinander verbinden. Den Teigboden mit einer Gabel gut stupfen, d.h. Löcher einstechen. Dadurch wird verhindert, dass der Teig während des Backens Blasen wirft. Danach die vorbereitete Apfelfüllung gleichmäßig auf den Kuchenboden verteilen. Den übrigen Teig nochmals zusammeneinander nehmen und auf 3 mm ausrollen.

Aus dem Teig Streifen mit etwa 2 cm Breite schneiden und als Gitter auf den Kuchen legen. Dabei zwischen den einzelnen Streifen jeweils einen Abstand von zirka 2 cm lassen. Anschließend den überschüssigen Teig vom Kuchenrand abschneiden oder während dem Auflegen mit den Fingern abdrücken.

Zum Schluss die Teigstreifen mit dem restlichen Ei bestreichen und den Rand mit ein paar gehobelten Mandeln bestreuen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Backen:

Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 45 Min. backen. Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen und erst dann ausformen.