

REZEPTE

LINZER TORTE

Wie eine Zutat bei einem Rezept kann der Verlust eines wichtigen Bestandteiles das Leben eines Menschen aus dem Gleichgewicht bringen. In dem Projekt Linzer Torten Diagramm vom Kollektiv Prazlab wurden neun Linzer Torten mit Datensätzen, relevant für die Lebenssituation der in Linz lebenden Frauen, neu berechnet und gebacken, um dessen harmonische Zusammensetzung der letzten Jahre zu verkosten.

Veronika Krenn vom Kollektiv Prazlab lebte und arbeitete von Oktober 2018 - Februar 2019 als Artist in Residence im Haus der Frau.

Neu berechnetes Rezept/Jahr 2003:

130 g Mandeln – Hauptwohnsitze von Frauen und deren kulturelle Mischung
95 g Butter – Verhältnis der Todes/Geburtenrate von Frauen
260 g Staubzucker – Zu- und Wegzug von Frauen
150 g Mehl – Zugang zu Wohnräumen
1 Ei
10g Backpulver
430g Marmelade (60% Marille, 40% Ribisel) – Arbeitslosenrate von Frauen

Neu berechnetes Rezept/Jahr 2011:

45 g Mandeln – Hauptwohnsitze von Frauen und deren kulturelle Mischung
165 g Butter – Verhältnis der Todes/Geburtenrate von Frauen
220 g Staubzucker – Zu- und Wegzug von Frauen
340 g Mehl – Zugang zu Wohnräumen
1 Ei
10g Backpulver
220g Marmelade (100% Marille) – Arbeitslosenrate von Frauen

Zubereitung:

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

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

Backzeit 40 bis 45 Minuten bei ca. 190 Grad Celsius.

<https://www.linztourismus.at/freizeit/linz-entdecken/gastronomie/linzer-torte/>



HAUS
DER
FRAU