

Schicht für Schicht Genuss

Mehr als ein Rezepttipp: Schüler der LFS Goldbrunnhof kreierten neue Herbsttorte.



Sie geben dem Leben Farbe: Goldbrunnhof-Schülerinnen mit ihrer neu konzipierten Köstlichkeit.

Goldbrunnhof (2)

Von Ing. Waltraud Himmelbauer,
LFS Goldbrunnhof

Rechtzeitig vor den neuen Herbstferien haben die erste und die dritte Klasse der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof im Modul Betriebs- und Haushaltsmanagement die „Goldbrunn-

hofer Herbsttorte“ kreiert. Den weiteren Anlass hierfür bot der zweite Kärntner Ernährungstag, der unter dem Motto „Kärnten isst gesund“ stand.

Die Idee dazu wurde im Englischunterricht geboren. Die Schüler entschlossen sich, einen sogenannten „Naked Cake“ (zu deutsch: nackten

Kuchen) ins Leben zu rufen. Die Torte besteht aus überwiegend regionalen Zutaten, ohne Kakao und Schokolade. Die sechslagige, gesunde, farbenfrohe Köstlichkeit soll auf kulinarische Weise die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof widerspiegeln. Die meisten für die Torte benötigten Lebensmittel werden von den sechs Klassen der LFS Goldbrunnhof am hofeigenen Gutsbetrieb und im Schulgarten erzeugt. Diese Torte setzt sich deshalb aus sechs verschiedenen Schichten zusammen: Kürbischoden, Apfelmus, Zucchini-Nussboden, Himbeeryoghurtcreme, Hadnbiskuitboden, Brombeerfruchtspiegel.

Die Torte besteht aus überwiegend regionalen Zutaten, ohne Kakao und Schokolade.

Die Schülerinnen und Schüler können zwischen dem Modul Landwirtschaft und dem Modul Betriebs- und Haushaltsmanagement wählen. Beide Module schließen mit dem Facharbeiterbrief ab.

Wir würden uns sehr freuen, wenn die Goldbrunnhofer Herbsttorte in Kärnten Anklang fände. Das Rezept sehen Sie nebenstehend abgedruckt.

Gutes Gelingen beim Backen.

Tipps zum Tortenaufbau

- Tortenring mit Tortenrandfolie oder Backtrennpapier auslegen,
- Kürbischoden hineinlegen und
- Apfelmus gleichmäßig darauf verteilen.
- Anschließend Zucchini-Nussboden aufs Apfelmus legen
- Himbeeryoghurtcreme einschichten,
- mit Hadnbiskuitboden abdecken,
- Torte mit Brombeerfruchtspiegel abschließen und
- mehrere Stunden (am besten über Nacht) kaltstellen.
- Diese Torte („Naked Cake“) ist nach einigen Stunden servierfertig.

Goldbrunnhofer Herbsttorte Ø 26 cm

1

Hadnbiskuitboden

2 Eier, 60 g Zucker,
60 g Hadnmehl, 1 TL Backpulver

Ganze Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen, Mehl mit Backpulver versieben und nach und nach unter die Masse ziehen, in die Tortenform füllen, Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, 15 min. backen. Überkühlten Boden mit Marillenmarmelade apricotieren.

Kürbisboden

150 g Hokkaidokürbis, entkernt,
½ Zimtstange, Prise Salz, 2 Eier,
80 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, Prise
Zimt, Prise Salz, 100 ml Öl, 150 g
Dinkelmehl, 1 TL Backpulver

Kürbisfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in einen Topf geben, so viel Wasser dazugeben, dass der Kürbis gerade bedeckt ist, Zimtstange und Salz zugeben und bei geringer Hitze weichkochen; abseihen und Topf auf die abgedrehte Kochplatte stellen, sodass der Kürbis ausdampft und trocken wird. Anschließend fein pürieren und auskühlen lassen.

Ganze Eier mit Zucker dickschaumig aufschlagen, Öl langsam unterrühren. Kürbispüree, untermengen. Mehl mit Backpulver versieben, Zimt und Salz dazu, nach und nach unter die Kürbismasse ziehen; in die Tortenform füllen. Damit der Boden nicht zu dick wird, 2 Muffinformen befüllen und mitbacken. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, 20 min. backen.

Zucchini-Nussboden

2 kleine Eier, 160 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 100 ml Öl,
200 g Zucchini (fein reiben), 150 g Mehl (Dinkelvollkornmehl und feines Dinkelmehl mischen), 75 g Nüsse, 1 Prise Salz, je ½ TL Zimt, Backpulver, Natron

Ganze Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, Öl langsam dazugeben, geriebenen Zucchini unterrühren, alle trockenen Zutaten mischen, vorsichtig unterheben, in die Tortenform füllen, 2 Muffinformen befüllen und mitbacken. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, 5 min. leicht geöffnet (Kochlöffel) backen und dann mit geschlossenem Backrohr weitere 20 min. backen.

Brombeerfruchtspiegel

500 ml Brombeermus, Zucker
nach Geschmack, 6 Blätter Gelatine

Weitere Möglichkeiten: Himbeermus,
Marillenmus.

6

Himbeerjogurtcreme

250 ml Naturjogurt, 120 g Zucker
200 g Himbeeren püriert
1 P. Vanillezucker
Saft von einer halben Zitrone
6 Blätter Gelatine, 200 ml Sahne

Alle Zutaten verrühren, aufgelöste Gelatine unterheben, in den Kühlschrank stellen, geschlagene Sahne unterheben.

Apfelmus

500 ml Apfelmus,
Zucker nach Geschmack
6 Blätter Gelatine

Gelatine 5 min. in kaltem Wasser einweichen, in sehr wenig Wasser auflösen (darf nicht kochen), einen Löffel vom Apfelmus dazugeben und verrühren. Gelatinegemisch ins restliche Apfelmus rühren, in den Kühlschrank stellen.

Zum Anbeißen:
Goldbrunnhofer
Herbsttorte.

3



Designed by Freepik



Designed by Freepik

5

4