

Gesunde Torte macht Lust auf die Herbstzeit

In der „Goldbrunnhofer Herbsttorte“ wurden ausschließlich Zutaten aus der Region verarbeitet.

VON KRISTINA ORASCHE

VÖLKERMARKT. Rechtzeitig zum Start der Herbstferien haben Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof die „Goldbrunnhofer Herbsttorte“ kreiert. Die Torte besteht ausschließlich aus Zutaten aus der Region.

Torte aus sechs Schichten

Das Rezept zur gesunden Torte ist im Rahmen eines Schulprojektes gemeinsam mit der Lehrerin Waltraud Himmelbauer entstanden. Die Herbsttorte



Anna Smetanik, Melanie Krall, Fabienne Kotnik und Johanna Gerstl mit der selbstkreierten Herbsttorte

Privat

besteht aus sechs Schichten – einem Kürbisboden, einer Apfelmusschicht, einer Zucchini/Nusschicht, Himbeerjoghurtcreme, Hadnbiskuit und einem Brombeerfruchtspiegel. „Die Torte besteht deshalb aus sechs Schichten, da wir an der Schule auch sechs Klassen haben. Diese wollten wir damit widerspie-

geln und wir wollen gleichzeitig zeigen, wie vielschichtig die Ausbildung an unserer Schule ist“, erklärt Waltraud Himmelbauer. Gebacken wurde die Torte von dem ersten und dem dritten Jahrgang.

Das Rezept finden Sie unter www.meinbezirk.at/4299336