

## Zurück zur Natur - Süße Sachen

### MARZIZONI

Rezept von Konditorei Stockhammer, 8911 Admont

Das Rezept für die Admonter Marzizoni stammt aus dem Admonter Klosterkochbuch.

#### Zutaten:

33 dag fein gemahlene Mandeln  
33 dag Staubzucker  
je ein gestrichener Teelöffel Muskat und Nelken gemahlen  
2 Teelöffel Zimt  
1 gehäufte Teelöffel Ingwer  
2 ganze Eier

#### Zubereitung:

Trockene Zutaten gut vermischen, Eier dazugeben und zu einer homogenen Masse kneten. Teig ruhen lassen.  
Sobald er kalt und fest geworden ist, 1 cm dick ausrollen, mit einer Keksform (Original: Raute) ausstechen, auf ein Backpapier legen und bei ca. 210°C ca. 12-15 min backen.  
Am Ende mit roter und weißer Zuckerglasur oder flüssiger Schokolade bestreichen.

# Kaffee-Kardamom-Torte (Teil 1/3)

(26cm Durchmesser)

Rezept von Sonja Otto, 4150 Rohrbach-Berg

## Schokomousse

(für den Kern mit 22cm Durchmesser und den „Kranz“ obenauf)

55g Sahne, flüssig

55g Milch

22g Eigelb

11g Zucker

144g dunkle Schokolade

200g Sahne

Die flüssige Sahne, Milch und Zucker erhitzen. Über die Eigelb gießen und gut verrühren. Nun das Ganze über Wasserbad abziehen und anschließend mit dem Mixer kalt rühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und zum Schluss die geschmolzene Schokolade (gut warm!) unterziehen.

## Kaffeemousse

275g Milch

3g Kardamom

65g Kaffeebohnen

8,5g Gelatine

388g weiße Schokolade

420g geschlagene Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit den gemörserten Kaffeebohnen und dem Kardamom erhitzen. Zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Im Anschluss die Milch abseihen. Diese erneut abwägen und auf das ursprüngliche Gewicht von 275g ergänzen. Erneut erwärmen, die Gelatine hinzufügen und über die klein gehackte Schokolade gießen. Umrühren und mit einem Mixer homogenisieren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unter die abgekühlte Masse heben.

## Schokobiskuitboden

Hierfür hat zumeist jeder ein altbewährtes Rezept zuhause.

Verwenden Sie dieses. Es wird ein Schokobiskuitboden mit

Durchmesser 24cm und einer Höhe von ca. 2cm, sowie ein etwa halb so dicker Boden, benötigt.

## **Kaffee-Kardamom-Torte (Fortsetzung: Teil 2/3)**

### **Baumkuchen**

**(für ca. einen Kapselrahmen von 24x27cm Größe)**

500g Butter

335g Marzipan

170g Puderzucker

235g Weizenstärke

470g Eigelb

755g Eiklar

335g Zucker

235g Mehl

Salz, Vanille, Zimt

Butter, Marzipanrohmasse, Puderzucker, Weizenstärke mit Vanille und Zimt schaumig rühren. Eigelb nach und nach hinzufügen. Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Die beiden Massen vorsichtig mischen und das gesiebte Mehl einmellieren.

Die Masse ca. 5mm dick in den Kapselrahmen einstreichen und bei 170°C (wenn möglich nur Oberhitze) backen. Die nächste Schicht auftragen und backen. Den Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

### **Zitronengelee**

300g Zitronensaft

225g Zucker

5,2g Pektin

Zitronensaft und die Hälfte des Zuckers erwärmen. Den restlichen Zucker mit dem Pektin vermengen und hinzufügen. Alles zusammen aufkochen und bis zur Gelierprobe weiterkochen lassen.

Der Rest des Gelees schmeckt auch lecker auf dem Frühstücksbrot!

## **Kaffee-Kardamom-Torte (Fortsetzung: Teil 3/3)**

### **Schokoladenglasur**

60g Milch  
45g Sahne  
30g Wasser  
25g Zucker  
35g Glucosesirup  
190g dunkle Schokolade

Milch, Sahne, Wasser, Zucker und Glucosesirup erhitzen. Über die klein gehackte Schokolade gießen, verrühren und mit einem Stabmixer homogenisieren.

### **Aufbau der Torte (Tortenring mit einem Durchmesser von 26cm)**

Den Tortenring mit einer Folie auskleiden. Den nur wenige Millimeter dick aufgeschnittenen Baumkuchen als Tortenrand einlegen. Den Schokobiskuit mit Zitronengelee bestreichen und einlegen. Wenn vorhanden, mit Schokolade überzogene Krokantperlen einstreuen. Einen Teil Kaffeemousse einstreichen. In die Mitte den tiefgefrorenen Schokokern geben. Den zweiten Biskuitboden mit Gelee bestreichen und einlegen und das restliche Kaffeemousse im Ring verteilen. Die Torte einfrieren. Sobald sie gefroren ist, kann der „Schokomoussekranz“ aufgelegt werden und die Torte mit braunem Kakaobutterspray versehen werden. Nun fehlt nur noch die Schokoglasur.

# Gmundner Torte

von Konditorei Grellinger, 4810 Gmunden



## Die „Gmundner Torte“

Erprobt und zusammengereimt empfohlen  
von Konditormeister Hans Georg Grellinger  
Gmunden

Kennen Sie die Gmundner Torte? Haben Sie schon ein Rezept davon?  
Oder fehlt diese Mehlspeisensorte in ihrem Küchenlexikon?

Die Gmundner Torte wurde erfunden, in alten Kochbüchern liest man davon,  
von Zuckerbäckermeistern aus Gmunden, um die Jahrhundertwende schon.

Das Rezept soll kein Geheimnis sein, ich will es gern publizieren –  
dann können nämlich auch daheim, Gourmets die Torte probieren.

Beginnen wir also mit: „Man nehme!“ . . . doch es wäre wohl gelacht,  
sehe man darin Probleme, wie man einen Mürbteig macht!

Daraus wird ein Boden ausgerollt und angebacken im Ofen, ganz hell  
dann ein Tortenreifen geholt, das geht ja alles ganz schnell.

Mit feinem Preiselbeer-Jam, das bekanntlich besonders pikant,  
wird dieser Boden bestrichen nachdem, nicht ganz bis zum Rand.

Die Herstellung der Masse ist nicht schwer, sie soll flaumig sein und zart  
und ich verrate Ihnen vorher, es ist eine Sandmassen-Art:

100 g Butter und der Eier drei rühre man gut schaumig,  
füge 150 g Zucker bei und arbeite die Masse flaumig.

Dann kommen noch 80 g Brösel hinein, die Sie aber inzwischen  
mit 200 g Haselnüssen fein, sieben und vermischen.

Feine Gewürze, Vanille, Zitron dürfen Sie dabei nicht vergessen!  
Wie gut das schmeckt, das merken Sie schon, wenn Sie die Torte dann essen.

Die Masse wird in den Reifen gefüllt und wie man ja allgemein weiß  
werden nur dann schöne Kuchen erzielt, wenn es im Ofen nicht zu heiß.

Mit feiner Schokoladeglasur schön überzogen zuletzt,  
wird diese Tortenarchitektur allgemein geschätzt.

Auch Ihnen soll diese Torte munden, bei Ihrer nächsten Familienjause –  
und Sie ein wenig erinnern an Gmunden – Viel Erfolg für den Versuch zu Hause!

Sollte aber das Backen zuviel Müh' für Sie sein, dann erlauben Sie mir diese Worte:  
„Man kauft am besten beim Konditor ein – in Gmunden – eine Gmundner Torte!“

KÜHL UND TROCKEN LAGERN



## **Schaumrollen**

Ca. 30 - 40 Stück

von Konditorei Grellinger, 4810 Gmunden

### Blätterteig:

500 g Butter (für Butterplatte)

### Vorteig:

500 g Mehl (eventuell kurz kühlen)

7 g Salz

Ca. 200 g Wasser (4° C)

Die Zutaten für den Vorteig kurz mischen (Temperatur des Vorteigs sollte ca. 12° C betragen).

Den Vorteig rechteckig ausrollen und abdecken.

30 Minuten bis über Nacht im Kühlschrank entspannen lassen.

Die Butterplatte auf eine Hälfte des Teiges legen.

Die Kanten des Teigs über die Butterplatte ziehen und mit der zweiten Seite des Teigs zudecken.

Die Butterplatte ist nun vom Teig komplett umhüllt.

Nach einer einfachen und doppelten Tour im Kühlschrank wieder entspannen lassen.

Mit noch einer einfachen und doppelten Tour fertig stellen, nach einer längeren Rastzeit oder am nächsten Tag aufarbeiten.

Schaumrollenformen fetten.

Den Teig 2 mm dünn ausrollen und in 2,5 cm Streifen schneiden. Mit zerlassener Butter einstreichen und überlappend auf die Formen rollen. Auf dem Blech ca. 20 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 210° C vorheizen.

Schaumrollen 20 Minuten backen (Wasserschale in Backofenraum stellen).

Schaumrollen noch warm vorsichtig aus der Form lösen und abkühlen lassen.

### Schaummasse (warm geschlagen):

300 g Eiweiß

600 g Zucker

Zwei Drittel des Zuckers mit Wasser (400 g je 1000 g Zucker) bis zum Kettenflug (119° C) kochen.

Ab dem Zeitpunkt, wo der Zucker kocht, Eiklar mit einem Drittel des Zuckers und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Zuckerlösung nach und nach in den Schnee einschlagen.

Die Masse langsamiterrühren bis ihre Temperatur ca. 20° C erreicht hat, dann die Schneemasse mit Dressiersack in die Blätterteigrollen füllen.