

Zurück zur Natur - Gmunden



## Die „Gmundner Torte“

Erprobt und zusammengereimt empfohlen  
von Konditormeister Hans Georg Wrellinger  
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 Mühe 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

### 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.