

Warmer Rohnensalat

**4 gekochte Erdäpfel, 4 dag Butterschmalz,
1 kleine Zwiebel, 1 gekochte, mittelgroße Röhne,
6 EL gekochte Fisolen, Salz, 1 Zuckerwürfel,
Zimt, Essig, 3 dag Butter, ½ Zwiebel**

1. Die blättrig geschnittenen Erdäpfel und die gehackte Zwiebel in Fett rösten, die Rohnen dazuraffeln, die Fisolen und Gewürze dazumischen und so viel Essig, daß etwas Flüssigkeit darin steht.
2. Den fertigen Salat mit in Butter gerösteter Zwiebel abschmalzen.

Der Warme Rohnensalat ist ein Ötztaler Gericht.

Rohnenkren

**30 dag gekochte Rohnen,
1 EL frisch geriebener Kren – ¼ l Essig,
1 KL gestr. Zucker, Salz, Kümmel**

1. Die geschälten Rohnen entweder grob raspeln oder blättrig schneiden.
2. Essig mit den Gewürzen aufkochen, über die Rohnen geben, mit Kren würzen, mischen und etwas durchziehen lassen.

➤ *Der Rohnenkren kann auch für einige Tage auf Vorrat hergestellt werden.*

* *Säuerliche Äpfel dazureiben gibt eine andere Geschmacksrichtung.*

HANS Selleriesalat

**30 dag Sellerie, 2 säuerliche Äpfel,
4 EL Zitronensaft, Salz, 1 EL Zucker –
½ l geschlagenes Obers**

Sellerie und Äpfel schälen, fein reiben, mit Zitronensaft mischen, würzen und das Obers unterziehen.

➤ *Mit gehackten Walnüssen verbessern.*

Warmer Krautsalat

**60 dag Weißkraut, Salz, ¼ l Wasser,
6 EL Essig, Kümmel – 2 EL Öl,
8 dag gewürfelter Bauchspeck**

1. Das Kraut fein hobeln und einsalzen.
2. Das Wasser mit Essig und Kümmel aufkochen, das Kraut zugeben, einmal aufwallen lassen, von der Platte wegnehmen, 10 Minuten ziehen lassen und abseihen.
3. Den Speck im Öl anrösten und mit dem Kraut mischen. Wenn notwendig, nachsäuern. (siehe Foto S. 92)

➤ *Frühkraut wird ohne aufzukochen zubereitet. Dafür erwärmt man den Essig mit etwas Wasser und Kümmel und begießt damit das Kraut.*

Zillertaler Krapfen

30 dag Roggenmehl
(oder auch $\frac{2}{3}$ Roggenmehl,
 $\frac{1}{3}$ Weizenbrotmehl), Salz, Wasser

Fülle: 60 dag Erdäpfel, 15 dag Graukas,
15 dag Bauerntopfen, 3 dag Butter, 1 Zwiebel,
Schnittlauch, Salz, Sauerrahm, heißes Wasser –
Butterschmalz

1. Das Mehl salzen und mit dem Wasser einen mittelfesten, gut abgekneteten Nudelteig bereiten. Nach kurzem Rasten eine etwa 5 cm dicke Rolle formen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden und diese zu runden, dünnen Blättern ausrollen. Mit einem Tuch zudecken, damit sie nicht austrocknen.
2. Fülle: Erdäpfel kochen, schälen, passieren und auskühlen lassen. Manchmal verwendet man auch vom Vortag gekochte Erdäpfel. Die übrigen Zutaten zugeben und mit heißem Wasser zu einer zähen Masse mischen. Die Masse darf auch nicht zu weich sein, weil sie sonst ausfließt.
3. Die Blätter mit Fülle bestreichen, halbkreisförmig zusammenschlagen, den Rand gut andrücken und in Butterschmalz oder Öl herauspressen oder schwimmend backen. (siehe Foto S. 50)

- *Damit die Krapfen sehr mürbe werden, ist es im Zillertal manchmal üblich, sie am Rand einer vorgewärmten Schüssel aufzustellen und in die Mitte etwas flüssige Butter zu gießen.*
* Beilagen: Sauerkraut, Rübenkraut, Salate, alle Arten von Milch

Pflerscher Krapfen

werden wie die Zillertaler Krapfen bereitet, doch mit folgender Fülle versehen: Topfen mit geriebenem Mohn, Bröseln, Zitronenschalen, Zimt und

Zucker verrühren und frische oder tiefgekühlte Moosbeeren (Schwarzbeeren) einmengen.

Erdäpfelplatteln

60 dag Erdäpfel, 15 dag Mehl,
4 dag Butter, 1 kleines Ei,
Salz, Backschmalz

Erdäpfel am Vortag kochen, damit sie nicht soviel Fett aufnehmen, dann schälen und reiben. Butter zerlassen und zusammen mit dem Ei, Mehl und Salz unter die Erdäpfel mischen. Auf dem bemehlten Brett formt man eine Rolle, teilt sie in mehrere Stücke und wälkt jedes Stück gut messerrückendick aus. Daraus schneidet man handbreite Rechtecke, die man schwimmend im heißen Schmalz herausbäckt.

- *Dazu ißt man am liebsten Kraut, weshalb sie auch Krautplatteln genannt werden.*

Schlipfkrapfen

40 dag Mehl (eventuell halb Roggen- und halb Weizenmehl, aber auch halb Vollmehl, halb Weizenmehl), Salz, 2 EL Öl, gut $\frac{1}{4}$ l Wasser
Fülle: 1 kg gekochte, gepreßte Erdäpfel,
1 gehackte Zwiebel, 5 dag Butter,
Schnittlauch, Salz, Sauerrahm oder Obers,
Butter zum Abschmalzen

1. Aus Mehl, Salz, Öl und lauwarmem Wasser einen mittelfesten Teig mischen, gut kneten, Laibchen

Frittatensuppe

Frittaten: 6 dag Mehl, Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch,
1 Ei, Backfett, – Fleischsuppe, Schnittlauch

1. Das Mehl salzen, mit der Milch glatt rühren und das Ei einrühren.
2. Wenig Backfett in der Pfanne heiß werden lassen, dünne Frittaten eingießen und beidseitig goldgelb backen.
3. Die Frittaten überkühlen, halbieren, zusammenrollen, nudelig schneiden und mit Schnittlauch in der Fleischsuppe anrichten.

Die Frittatensuppe nennt man auch Pfanzelsuppe.

Schinkenkrapferlsuppe

Schinkenkrapferln: $\frac{1}{10}$ l Milch, Salz,
2 dag Butter, 6 dag Mehl, 1 Ei, 1 Dotter,
Muskatnuß, 10 dag gewiegten Schinken –
Backfett – Fleischsuppe, Schnittlauch

1. Milch salzen, Butter zugeben und aufkochen, Mehl hineingeben und rühren, bis der Teig glatt ist und sich vom Gefäß löst.
2. Überkühlt die versprudelten Eier kleinweise einrühren und zuletzt die Gewürze und den fein geschnittenen Schinken. Mit einem in Öl getauchten Kaffeelöffel kleine Nockerln ausstechen und im heißen Fett backen. Zur Suppe reichen.

➤ *Man kann die Krapferln auch auf einem nassen Blech im Rohr backen.*

** Brandteig geht stark auf!*

Südtiroler Weinsuppe

$\frac{1}{2}$ l kräftige Fleischsuppe,
 $\frac{1}{4}$ l trockenen Weißwein, 2–4 Dotter,
 $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ l Rahm, Zimt, Salz,
2 dag Butter, Schwarzbrotwürfel, Zimt

1. Die Suppe und den Weißwein einmal aufwallen lassen, Dotter und Rahm versprudeln, bei verminderter Wärme zur Suppe geben und cremig schlagen. Mit etwas Zimt und Salz würzen.
2. Die Brotwürfel in Butter anrösten, mit Zimt bestreuen und zur Weinsuppe servieren. (siehe Foto S. 12)

Rezept für die Fleischsuppe auf Seite 14.

Brezensuppe

4–8 Brezen, heißes Wasser,
Salz, 10 dag Reibkäse,
Graukäse oder Zieger, 4 dag Butter

1. Brezen oder Brot werden etwas zerkleinert, mit heißem Wasser übergossen und vorsichtig gesalzen (salzige Brezen!).
2. Sobald die Brezen aufgequollen sind, gießt man das restliche Wasser ab, überstreut mit Käse und übergießt sie mit brauner Butter.

Die Brezensuppe ist eigentlich keine Suppe, weil ja die Flüssigkeit abgegossen wird. Sie ist eine beliebte Fastenspeise, die im Unterland gern am Aschermittwoch als Hauptmahlzeit gegessen wird.

Blaugekochte Forelle

4 frische Forellen

Sud: Salzwasser,

½ Glas Weinessig, 3 Pfefferkörner
– Krauspetersilie, 6 dag Butter

1. Die Forellen sofort nach dem Abtöten verwenden. Beim Ausnehmen möglichst wenig berühren, damit der anhaftende Fischleim nicht weggewischt wird (er bewirkt die Blaufärbung).

2. Den Sud zum Kochen bringen, die Forelle einlegen und bei schwacher Wärme so lange ziehen lassen, bis die Augen als weiße Kügelchen hervortreten. Die gekochten Forellen mit Krauspetersilie verzieren und mit zerlassener Butter auftragen.

➤ *Dazu reicht man Petersilienerdäpfel und Blattsalate.*

** Gekochte, kalte Forellen schmecken sehr gut mit Seefeldler Soße (siehe S. 112).*

Saiblingsfilet

4 Bachsaiblinge

Fischsud: je 5 dag geschnittene Schalotten,

Champignonstiele und Sellerie,

2 Petersilienstengel, 1 dag Butter,

½ l Weißwein, ¼ l Wasser, Salz,

4 weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt

Soße: ½ l Schlagrahm, 1 KL Zitronensaft,

2 dag Butter, Petersiliengrün

1. Den Fisch filetieren oder beim Händler filetieren lassen (Kopf, Schwanz und Gräten entfernen) und Filets schneiden.

2. Die Karkassen (Kopf, Schwanz und Gräten) zusammen mit dem Gemüse in Butter anrösten, mit Weißwein löschen, mit Wasser aufgießen, Gewürze zugeben und 20 Minuten leicht ziehen lassen.

3. Den Sud abseihen, die Filets darin ca. 8 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, anrichten und warm halten.

4. Schlagrahm zur Soße geben, auf die Hälfte einkochen, mit Zitronensaft würzen, von der Platte wegnehmen, sehr kalte Butterflocken einschlagen, über den Fisch geben und mit Petersilie bestreut servieren.

➤ *Dazu passen Dampf- oder Petersilienerdäpfel*

Tiroler Stockfischgröstl

1 kg Stockfisch

60 dag festkochende Erdäpfel

6 dag Butter, 1 gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer

½ l Sauerrahm – gehackte Petersilie

1. Den Stockfisch 1 bis 2 Stunden in kaltes Wasser legen.

2. Die Erdäpfel kochen, schälen und abgekühlt blättrig schneiden.

3. Den Stockfisch abseihen, 10 Minuten in kochendes Wasser legen, wieder abseihen und entgräten.

4. Die Zwiebel in der Butter anrösten, darin die Erdäpfel anbraten, die Fischstücke zugeben, würzen, vorsichtig mischen, mit Sauerrahm verbessern und mit Petersilie bestreut anrichten.

➤ *Zum Stockfischgröstl ißt man Sauerkraut.*

Kalbsnierenbraten mit Kräutern

**1 kg Nierenbraten, 3 dag Butter,
½ Zwiebel, 5 dag Champignons,
Zitronenmelisse, Petersilie, Salz,
5 dag Fett, Fleischsuppe, 2 dag Butter**

1. Der ausgelöste Nierenbraten wird vor dem Einrollen mit in Butter gerösteten Zwiebeln, darin gedünsteten, blättrig geschnittenen Champignons, gewiegter Petersilie und Zitronenmelisse bestrichen, die Niere eingelegt, gebunden und gesalzen.
2. Das Rohr auf 180° vorheizen. In der Bratpfanne das Fett erhitzen, das gebundene Fleisch hineingeben und im vorgeheizten Backrohr gut bräunen. Etwas Fleischsuppe nachgeben und unter fleißigem Begießen weich braten. Bratzeit ca. 1½ Stunden. Das Fleisch zerteilen und anrichten.
3. Den zurückgebliebenen Saft seihen und mit kalter Butter verbessern.

➤ *Einfacher ist es, beim Metzger den Nierenbraten rollen zu lassen. Dazu passen Buttererdäpfel, feine Gemüse und Salate.*

Lammschlegel mit Kräutern

**1 Lammschlegel (4–6 Port.), Salz, Pfeffer,
4 EL gehackte Kräuter (Thymian, Rosmarin,
Basilikum, Petersilie), 4 EL Öl, Öl, 4 Knoblauchzehen,
¼ l Weißwein – 6 Paradeiser – 1 Kräutersträußl**

1. Den Schlegel würzen, die Kräuter mit 4 EL Öl vermischen, auf das Fleisch streichen und etwa 4 Stunden kühl ziehen lassen.

2. Das Backrohr auf 220° vorheizen.
3. Eine Bratpfanne mit Öl austreichen, die geschälten Knoblauchzehen hineingeben und darüber den Schlegel legen, die Pfanne ins Rohr schieben, nach 15 Minuten auf 180° zurückschalten. Wenn notwendig, etwas Wasser zugeben und während des Bratens fleißig mit dem Saft begießen.
4. Nach 30 Minuten den Schlegel wenden und fertigbraten.
5. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Bratenrückstand mit Weißwein lösen, die Paradeiser einlegen und 10 Minuten weich dünsten. Die Soße etwas einkochen und abseihen.

➤ *Den Schlegel mit den Paradeisern, der Soße und einem Kräutersträußl anrichten.
* Dazu paßt jede Art von Erdäpfelgerichten und Butterbohnen. Heiß servieren!*

Lammrücken in Kräuterkruste

**ca. 1 kg Lammrücken, Salz, Pfeffer,
Estragonsenf, 4 EL Öl
Kruste: 6 dag Butter, 2 Dotter, Salz, Pfeffer,
2 zerdrückte Knoblauchzehen,
4 EL gewiegte Kräuter (Thymian, Basilikum,
Petersilie, Rosmarinnadeln),
6 dag Bröseln, 2 EL Rahm**

1. Den Lammrücken vom Metzger der Länge nach teilen und das Rückgrat heraushacken lassen. Die spitzen Karreeknochen etwas zurückschaben und das Fleisch von Sehnen und Fett befreien.
2. Das Backrohr auf 170° vorheizen.
3. Das Fleisch würzen, in der Bratpfanne anbraten, ins Rohr geben und ca. 12 Minuten garen. Das Fleisch soll innen zart rosa sein.

4. Kruste: Butter cremig rühren, Dotter, Gewürze und Kräuter untermengen und die mit Rahm angefeuchteten Bröseln einkneten.

5. Das Fleisch mit der Kruste bedecken und bei großer Oberhitze knusprig überbacken.

6. Den Rücken mit einem scharfen Messer in Portionen teilen und gefällig mit einem Rosmarin-zweig anrichten. (siehe Foto S. 61)

➤ *Zum Lammrücken in Kräuterkruste passen gratinierte Rahmerdäpfel und Butterbohnen.*

** Wird dazu eine Soße gewünscht, sollten die ausgehackten Knochen mit Wurzelwerk, Salz, einigen Pfefferkörnern, einem Thymianzweig, einer Knoblauchzehe, einem Paradeiser, einem Glas Rotwein und einigen Schwammerln in 1 l Wasser so lange gekocht werden, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Den Bratensatz mit dieser abgeseihten Flüssigkeit lösen, mit Rahm oder Crème fraîche verbessern, nochmals etwas einkochen und abseihen.*

Bauernschöpfernes

**1 kg Schöpfensfleisch (Karree, Schulter, Schlegel),
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin,
2 zerdrückte Knoblauchzehen, Mehl, 4 dag Fett,
1 Zwiebel, ½ l Rotwein, 80 dag Erdäpfel, Kümmel,
1 Lorbeerblatt, Petersiliengrün**

1. Das Schafffleisch häuten, in Stücke schneiden, würzen, in Mehl tauchen, in einer Bratpfanne Fett heiß werden lassen, Zwiebelringe und das Fleisch rasch anbraten und unter Zugießen von Wein und etwas Wasser oder Suppe zugedeckt halbweich dünsten.

2. Geschälte und geviertelte Erdäpfel begeben, leicht salzen, mit Kümmel und Lorbeerblatt langsam fertig dämpfen.

➤ *Dazu passen besonders gut Preiselbeeren und verschiedenes Gemüse.*

** Schöpfernes muß sehr heiß gegessen werden, deshalb auch die EBteller gut vorwärmen und das Bauernschöpfernes in der Bratenrein zu Tisch bringen.*

Schöpfernes mit Bohnen

**80 dag Schöpfensfleisch, Senf,
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin,
2 zerdrückte Knoblauchzehen,
4 dag Fett, 5 dag Speck, 1 gehackte Zwiebel,
je 5 dag Karotten-, Petersilien-
und Selleriestreifen,
15 dag gekochte weiße Bohnen,
30 dag grüne Bohnen, Salz, 3 dag Butter**

1. Das Fleisch häuten und würzen. Das Rohr auf 180° vorheizen.

2. Im heißen Fett den würfelig geschnittenen Speck, die Zwiebel und den Schlegel anbraten, ins Rohr geben, das Gemüse zugeben und unter Zugießen von Wasser weich dünsten.

3. Grüne Bohnen in reichlich Salzwasser kochen, abseihen und in Butter schwenken.

4. Das Fleisch zerteilen und auf einer heißen Platte mit dem Gemüse, den weißen und grünen Bohnen anrichten und die abgeseigte Soße dazu servieren.

➤ *Dazu passen Petersilienerdäpfel oder Erdäpfelpüree.*

Erdäpfelpüree (Erdäpfelstampf)

**1 kg mehliges Erdäpfel, Salzwasser,
6 dag Butter, ¼ l Milch, Salz, Muskatnuß**

Die Erdäpfel schälen, vierteln, in Salzwasser kochen, abseihen, mit wenig Butter und heißer Milch zerstampfen und verrühren, mit der übrigen Butter und heißen Milch cremig machen und mit Muskatnuß würzen.

➤ *Solange die Erdäpfel frisch sind, ist es besser, sie in der Schale zu kochen. Sie werden weniger ausgelaugt.*

Früher servierte man zum Abendessen gerne Erdäpfelpüree, auf das in Butter geröstete Zwiebelringe oder geröstete Speckwürfel kamen.

Erdäpfelkrapfen

**Erdäpfelteig: (siehe S. 37), ½ kg mehliges Erdäpfel,
15 dag griffiges Mehl, 2 dag Butter, 2 Dotter,
Salz, Muskatnuß, Butterschmalz**

Erdäpfelteig bereiten, fingerdick ausrollen, kleine Krapfen ausstechen und schwimmend in Butterschmalz herausbacken oder beidseitig abbraten.

➤ *Zur Verbesserung des Teiges: feinnudelige Porree untermischen.*

Erdäpfelröllchen (Kroketten)

**¾ kg Erdäpfel, 4 dag Butter, 2 Dotter,
1 dag Parmesan, Muskatnuß, Salz,
8 dag griffiges Mehl – 4 dag Mehl, 1–2 Eier,
8 dag Bröseln, Backfett**

1. Die gedämpften Erdäpfel heiß schälen und passieren, überkühlt mit Butter, Dotter, Parmesan, Salz, Muskatnuß und Mehl zu einem Teig zusammenarbeiten.

2. Aus der Masse daumendicke Rollen formen, 5 cm lang abschneiden, mit Mehl, zerklopftem Ei und Bröseln panieren und im heißen Fett backen.

➤ *Erdäpfelbirnen: Aus derselben Masse kleine Birnen formen, panieren und backen. Statt des Stengels mit Gewürznelken verzieren.*

➤ *Mandelbällchen: Kroketten Teig zu Kugeln formen, mit Mehl, Ei und Mandelblättern panieren und backen.*

Überbackene Rahmerdäpfel

**60 dag mehliges Erdäpfel, 3 dag Butter,
¼ l Rahm, 2 Dotter, Salz, Muskatnuß,
1 Knoblauchzehe, 5 dag geriebenen Hartkäse**

1. Erdäpfel schälen, hauchdünne Scheiben schneiden und auf einem Tuch trocknen.

2. Backrohr auf 220° vorheizen.

3. Auflaufform dick mit Butter bestreichen und Erdäpfel einlegen. Rahm mit Dotter, Gewürzen und Käse versprudeln, über die Erdäpfel gießen und ca. 40 Minuten backen.

Eingebranntes Kraut

**¼ kg frisches, nudelig geschnittenes Kraut (Kohl),
4 dag Fett, 2 dag Zucker, 1 gehackte Zwiebel,
Kümmel, Salz, 1 EL Essig,
2 dag Mehl, evtl. 2 EL Rotwein**

1. Zucker wird in Fett goldgelb gebräunt, die Zwiebel angeröstet, das Kraut etwas mitgedünstet, Essig, Gewürze und wenig Wasser zugegeben und halbweich gedünstet.
2. Mit Mehl stauben, anrösten, aufgießen und fertigdünsten.

➤ *Rahmkohl: Zubereitung wie eingebranntes Kraut, zum Schluß aber mit ¼ l verrührtem Sauerrahm verbessert.*

Kastanienblaukraut

**¼ kg Blaukraut, 3 EL Rotweinessig, 3 EL Wasser,
1 EL Zucker, 4 dag Fett, ½ gehackte Zwiebel,
Kümmel, Salz, 2 Nelken, Wasser, 1 Apfel,
¼ l Rotwein, 10 gebratene, geschälte Kastanien**

1. Blaukraut feinnudelig schneiden, mit Essigwasser mischen und ziehen lassen.
2. Zucker karamelisieren, gehackte Zwiebel, Fett, Kraut, Gewürze zugeben und mit geschältem, geriebenen Apfel und dem Wein unter öfterem Umrühren halbweich dünsten. Bei Bedarf etwas Wasser zugießen. Mit den gehackten Kastanien verbessern.

➤ *Das Kastanienblaukraut paßt ausgezeichnet zu gekochtem oder gebratenem Rindfleisch, Ente oder Wild.*

Gemüsegerichte

Gemüse ist ein unentbehrlicher Bestandteil der gesunden und vollwertigen Kost. Traditionelle Gemüsegerichte der Tiroler Küche waren Kraut und Rüben, Blaukraut und Rohnen, Sellerie, Bohnen und Linsen, aber auch Wildgemüse wie die Brennessel.

Heute werden die vielfältigsten Gemüsesorten wie Zucchini, Broccoli, Karfiol, Fenchel, Paradeiser, Paprika, Melanzani, Kürbis, Karotten, Spinat, Kohlrabi und viele andere regelmäßig verarbeitet.

Gemüse erfordert bei der Auswahl und Zubereitung große Sorgfalt:

** Beim Einkauf auf Frische und jahreszeitliche Angebote achten.*

** Gemüse unzerteilt waschen, nicht auslaugen und-bißfest kochen oder dünsten.*

** Gemüse nicht lange warm halten.*

Butterbohnen

**60 dag Bohnen (Fisolen),
Salzwasser, 4 dag Butter, Pfeffer**

Die Bohnen entspitzen, je nach Größe ganz lassen oder halbieren, in reichlich Salzwasser kochen, abseihen, kurz in Eiswasser schwemmen (Farbe), wieder abseihen, in Butter schwenken und nachwürzen.

➤ *Speckbohnen: Statt in Butter werden die Bohnen in gerösteten Speckwürfeln geschwenkt.*

Gebackene Topfentorte

Mürbteig: 21 dag Mehl, 14 dag Butter,
7 dag Staubzucker, 2 Dotter

Topfenmasse: $\frac{3}{4}$ kg Topfen, 9 dag cremige Butter,
3 Dotter, 9 dag Staubzucker, 1 Vanille,
9 dag Stärkemehl, $\frac{1}{8}$ l heiße Milch,
6 dag Sultaninen, 3 Eiweiß/Schnee,

1. Backrohr auf 180° HL vorheizen.
2. Den Mürbteig (siehe S. 178) ausrollen, in die Tortenform legen und mehrmals einstechen.
3. Den Topfen mit den übrigen Zutaten gut verrühren, Schnee unterziehen, auf den Mürbteig streichen und bei 160°C ca. 1 Stunde backen. Die Backofentür erst zum Schluß öffnen. Die Torte bei geöffneter Backofentür im Rohr auskühlen lassen.

Topfenmandeltorte

**15 dag Butter, 15 dag Staubzucker, 6 Dotter,
Zitronenschalen, 18 dag Topfen,
18 dag geriebene Mandeln, 6 Eiklar/Schnee**

1. Backrohr auf 160° HL vorheizen.
2. Butter mit Zucker und Dotter sehr cremig abtreiben, Gewürz und Topfen zufügen und nochiterrühren, bis eine sehr feine Masse entsteht, Mandeln und Schnee unterziehen, in befettete, bemehlte Tortenform füllen und ca. 50 Minuten backen.

➤ *Erkaltet entweder mit Staubzucker bestreuen oder mit Marillenmarmelade bestreichen, mit Staubzucker und mit geraspelter Bitterschokolade bestreuen.*

140

Topfentorte

Schnellbiskuit: 4 Eier, 12 dag Zucker, 10 dag Mehl

Fülle: 6 Blatt Gelatine, 3 EL Rum, 2 Dotter,
15 dag Staubzucker, 1 Vanille, Zitronenschalen,
 $\frac{1}{2}$ kg Topfen, etwas Milch, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ l Schlagobers,
– Staubzucker – $\frac{1}{4}$ kg Erdbeeren, Himbeeren,
Schwarzbeeren oder andere Früchte

1. Die Eier teilen, Eiweiß zu einem sehr steifen Schnee schlagen, mit Zucker ausschlagen, die Dotter unterziehen und zuletzt das Mehl. Aus dieser Biskuitmasse zwei dünne Tortenböden backen (180° HL ca. 20 Minuten).
2. Fülle: Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im heißen Rum auflösen. Dotter, Zucker und Gewürze schaumig rühren, Topfen und nach Bedarf Milch einrühren. Gelatine zur Topfenmasse geben. Zum Schluß geschlagenes Obers unterziehen.
3. Einen Tortenboden in die Form geben, die halbe Topfenmasse darauf, Früchte einlegen, die restliche Topfenmasse darüberstreichen, mit dem zweiten Boden abdecken und 3 Stunden kalt stellen. Mit Staubzucker bestreut anrichten.

Die einfachste Art Schokolade zu erweichen ist, sie mit heißem Wasser zu übergießen und stehen zu lassen, bis sie geschmeidig wird. Das Wasser abgießen und die Schokolade verwenden.

Gitterkuchen und Kemater Krapfen, zwei Beispiele der Tiroler Mehlspeisküche (Rezepte S. 139, 153) ⇔