

Gerichte ohne großen Aufwand

Wirtin z'Arnreit gibt Tipps und Tricks für zwei leicht umsetzbare Rezepte

VON ALFRED HOFER

ARNREIT. Bettina Kapeller, die Wirtin z'Arnreit, verrät zwei Rezepte, die für alle machbar sind – und vor allem ohne allzu großen Aufwand.

Lauch-Schnitte

Zutaten Germ-Mürbteig:

600 Gramm glattes Mehl

250 Gramm weiche Butter

1 ½ Becher Sauerrahm

½ Teelöffel Salz

1 Packung Trockengeram

Zutaten Füllung:

350 Gramm Gouda gerieben

300 Gramm Lauch (kleinwürfelig geschnitten)

250 Gramm Schinken (nudelig geschnitten)

1 Becher Sauerrahm

2 Eier

Salz, Kräuterpfeffer, eventuell Röstzwiebeln

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten (händisch oder mit Knethaken bei einem Mixer oder Küchenmaschine) und kaltstellen. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Fülle vermischen und würzen. Ein Drittel des Teiges dann in eine eckige Backform geben oder auf dem Backblech auswalken. Mit den anderen 2/3



Sabrina und Bettina Kapeller backen eine Kardinalschnitte. Foto: Hofer

des Teiges ein „Gitter“ herstellen: Dabei einzelne lange Rollen händisch formen. Diese Rollen werden vor dem Backen auf die Fülle in Gitterform gelegt. Den Teig anschließend mit der Fülle bestreichen. Die langen Rollen in Gitterform draufsetzen und eventuell mit Ei bestreichen. Die Lauch-schnitte bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Als Hinweis, was die Zutaten betrifft, gilt für Kapeller regelrecht als Grundsatz: „Was der Kühlschrank hergibt. Dadurch schmeckt die Torte jedes Mal anders!“

Kardinalschnitte

Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Dotter

2 ganze Eier

6 dag Zucker

6 dag Mehl

Baiser (Schneemasse):

5 Eiklar

25 dag Zucker,

1 Prise Salz

2 Esslöffel Maizena

Zutaten für die Kaffeecreme:

500 ml Schlagobers

2 Packungen Sahnesteif

30 Gramm Zucker

1 Esslöffel Löskafee

Zubereitung

Baiser: Eiklar, Zucker und Salz steif schlagen, Maizena am Schluss kurz einrühren.

Für das Biskuit: Dotter, Eier, Zucker schaumig rühren, am Schluss das Mehl leicht unterheben. Nun die Schneemasse in Streifen (mit Abstand) auf das mit Backpapier belegte Backblech spritzen, und dazwischen die Biskuitmasse spritzen. Dann bei 180 Grad (offenen Zug) etwa 35 min backen.

Zubereitung Kaffeecreme

Schlagobers, Zucker und Löskafee aufschlagen und Sahnesteif nach Packungsanweisung dazugeben.

Auf den überkühlten Boden den Kaffeobers streichen, die zweite Hälfte als „Deckel“ daraufsetzen und gut durchkühlen lassen.