

G'schmackige Viertel – die süßen Highlights aus NÖ

Die F2 der Sonderschule der Mitteschule Asparn/Zaya hat sich eine bekannte Süßspeise aus jedem Viertel herausgesucht und überlegt, sie etwas moderner zu gestalten. Da wir an dem Geschmack nicht viel verändern wollten, haben wir die Optik angepasst.

Gewählt haben wir diese Gerichte, da wir denken, sie sind typisch für das jeweilige Viertel.

Zu diesen Nachspeisen empfehlen wir (typisch für unser Bundesland) frischen Traubensaft!



Birnen-Most-Torte

Das Mostviertel lässt grüßen!

für den Teig

120 g Butter

70 g Staubzucker

1 Prise Salz

250 g glattes Mehl

125 ml Birnensaft

Butter und Mehl für die Form

für den Belag

1 kg Birnen

für die Streusel

300 g Mehl

150 g kalte Butter

150 g Kristallzucker

gelbe Lebensmittelfarbe

Zubereitung ca. 30 min.

Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren, abwechselnd Mehl und Most zugeben, alles gut vermischen und verkneten. Teig 30 Minuten kühl rasten lassen. Eine befettete Tortenform mit dem Teig auslegen, Teig am Rand gut andrücken.

Für den Belag die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Teigboden mit den Birnen belegen.

Aus Mehl, Butter, Kristallzucker und gelber Lebensmittelfarbe Streusel kneten und über den Birnen verteilen.

Torte im vorgeheizten Rohr bei 200°C für 30 Minuten backen.



Einfacher Mohnkuchen vom Blech

Etwas Gutes aus dem Waldviertel!

220 g weiche Butter

60 g Staubzucker

9 Eidotter

9 Eiklar

220 g Kristallzucker

300 g Mohn

120 g Nüsse, gerieben

Salz

200 g Schokolade

für den Zuckerguss:

4 EL Wasser

250 g Staubzucker

grüne Lebensmittelfarbe

50 g Mohn

Zubereitung ca. 30 min.

Butter mit Staubzucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter nach und nach einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen. Schokolade in Stücke schneiden.

Mohn, Nüsse und Schokolade vorsichtig mit dem Eischnee unter die Dottermasse ziehen.

In eine eingefettete Kastenform füllen und bei 180° 50 Minuten backen.

Auskühlen lassen

Aus Zucker, Wasser und Lebensmittelfarbe Zuckerguss anrühren.

Kuchen mit Zuckerguss und Mohn dekorieren.



Zwetschkenfleck

So schmeckt das Weinviertel!

300 g Mehl, glatt

1 Pkg. Trockengerst

1 Ei

1 Dotter

40 g Butter

30 g Kristallzucker

150 ml Milch

1 Prise Salz

Zwetschken

Zimt & Vanillezucker

für den Zuckerguss:

150 g Staubzucker

3 EL Wasser

blaue Lebensmittelfarbe

Zubereitung ca. 90 min

Germ, Ei, Dotter, geschmolzene Butter, Kristallzucker und lauwarme Milch verrühren.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten.

Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Nun die Zwetschken entkernen und vierteln.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und Teig auswalken.

Teig auf ein Backblech mit Backpapier legen und diesen mit den geviertelten Zwetschken belegen und mit einer Zimt-Vanillezucker-Mischung bestreuen.

Bei 180° circa 50 Minuten backen.

Nach dem Backen, den Kuchen in gleichgroße Rechtecke schneiden und stapeln.

Aus Zucker, Wasser und Lebensmittelfarbe Zuckerguss herstellen und damit den Kuchen dekorieren.



Herzliche Weinbeißer

G'schmackiges aus dem Industrieviertel!

300 g Weizenmehl

180 g Staubzucker

50 g Honig

1 Kfl. Lebkuchengewürz

2 Eier

1 Tl. Natron

Vanillezucker

für die Glasur:

150 g Staubzucker

2 EL Wasser

rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung ca. 60 min.

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

30 min kaltstellen.

Teig nicht zu dünn ausrollen und Herzen ausstechen.

Im Backrohr bei 180° ca. 10 Minuten backen.

Glasur aus Staubzucker, Wasser und Lebensmittelfarbe herstellen.

Die ausgekühlten Weinbeißer mit einer Zitronenglasur bestreichen.

