

## **Waldviertler Torte**

Statt Mandeln Wallnüsse oder Haselnüsse

Wallnüsse sind typisch für Niederösterreich

Mittlerweile gibt es in Niederösterreich schon mehrere Haselnussfelder

Statt normaler Schokolade dunkle Schokolade -> „gesünder“

Für die Creme kann man statt der Butter Nussmus oder fettarme Butter verwenden

Oben Wallnüsse oder Haselnüsse drüberstreuen

### **Rezept Haselnussmus**

Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett portionsweise in der Pfanne leicht anrösten. Nicht schwarz werden lassen, da sonst das Mus zu bitter wird.

Alle Nüsse in den Standmixer geben. Die Messer sollten so geformt sein, dass mind. eines direkt über den Boden des Behälters geht und weitere versetzt darüber. Sonst wird es mühsam, die Nüsse zu einer flüssigen Konsistenz zu mixen.

Die Nüsse im Standmixer in Zeitintervallen von 30 - 40 Sek. klein pürieren. Zwischen den Intervallen die Masse mit dem Schaber immer wieder von der Gefäßwand lösen und in die Mitte bringen. Leider ist dieser Schritt immer wieder notwendig, da sonst die Messer ins Leere greifen.

Die ersten Male wird es wie geraspelte Nüsse aussehen, die nächsten 10 - 15 mal wie feuchter Sand und die Letzen 10 mal typische Muskonsistenz annehmen.

Die Verarbeitungszeit wird nur unwesentlich verkürzt, wenn man weniger Nüsse verwendet, 200 g ist Minimum.

Eine Zugabe von Speiseöl ist nicht nötig - das Öl tritt durch das Pürieren aus.

Torte mit Creme, Zartbitterschokolade und geriebenen Nüssen verzieren

# 100 Jahre Niederösterreich

- Wie viele stehen uns noch zur Verfügung bis 22.4.2022?

Insgesamt 8 UDM-Einheiten.

- Team:

backen – Marie-Louise & Hanna S.

Filmen und Fotos – Leonie & Melanie

- Anrichten

**Für die Originaltorte:** geplante ca. 24 cm Tortenring. Mit Cremespitzen oben und darin Schokoladen-Garnitur. Auf Tortenplatte und Spitzenpapier anrichten. Für Mise-en-place eine Silbertablett ebenfalls mit Spitzenpapier anrichten in kleinen Glasschüsseln.



**Für die moderne Variante:** ebenfalls im gleich großen Tortenring backen, auseinanderschneiden und aus den jeweiligen Hälfte gleichviele Kreise ausstechen sodass am Ende lauter kleine Törtchen entstehen. Als Garnitur aus dunkler Schokolade Walnuss-Hälften oben. Als gesündere Alternative wenig fetthaltige Sahne zum Backen schlagen und oben aufdressieren und eventuell ein Minzblatt hinzufügen. Auf Etage präsentieren.



**Für vegane Variante:** als Schnitte backen. 3-4 Stück dann für die fertige Präsentation auf die Schieferplatte aufstellen mit Früchten dazwischen für Dekoration. Vorschlag: Mit veganen Maroni creme oben dressieren.

- Geplantes Zeitmanagement

- 10.3. Anfangen beide Böden backen und die Schokoladen-Garnitur vorbereiten.
- 11.3. in Kochstunden fertig stellen
- 17.3. Vegane Variante anfangen

- Fotos:

## MODERNE VARIANTE



Ring zum Ausstechen



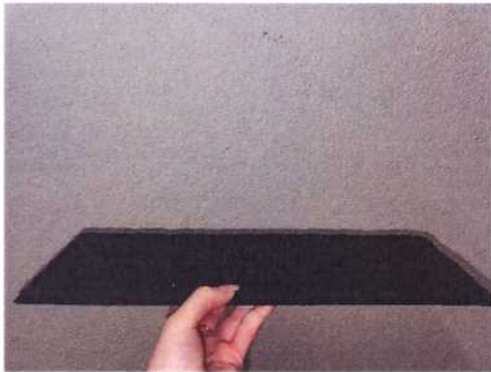
Alternative zum Anrichten

## ORIGINALREZEPT



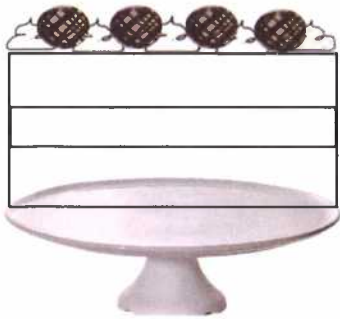
Backform 24 Durchmesser

## VEGANE VARIANTE



Schieferplatte zum Anrichten

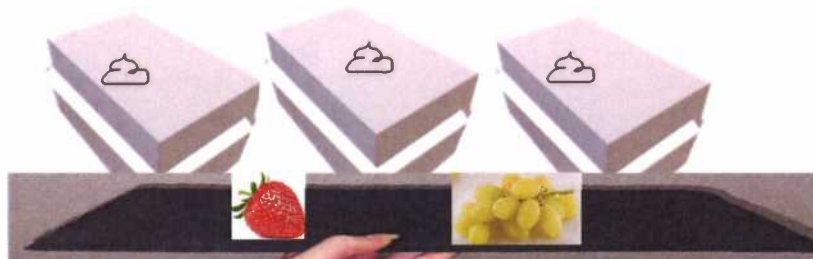
● Unsere Vorstellungen:



Traditionelle Variante



Moderen Variante



Vegane Variante

**Zutaten Torte:**

- 14 dag Zucker
- 3 Dotter
- Etwas Milch
- 14 dag Mehl
- 14 dag Mandel
- 5 dag Brösel
- 7 dag Schokolade
- ½ Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 Eiklar

**Zutaten Creme:**

- 14 dag Butter
- 2 Dotter
- 5 dag erweichte Schokolade
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zucker, Dotter und Vanillezucker rühren, dann die erweichte Schokolade darunterermischen. Das Mehl wird mit Backpulver gesiebt und mit den anderen Zutaten eingerührt. Nun die Masse in eine befettete, bemehlte Form füllen und ca. für eine Stunde bei 160°C backen. Nach dem Erkalten durchschneiden, mit Creme füllen, oben bestreichen und mit Schokolade und geriebenen Mandeln verzieren.

**Designideen für Haselnusstorte:**



WIRTSCHAFT  
WOLFRAMSTALLEN



Die Lehrpersonen  
Frau Schlegel  
07331/855140



## Zeitplan:

### Do 21.4.2022 HAM

- Rezepte schön neu handschriftlich schreiben (Theresa **Kargl**) – fotografiert, abspeichern
- Videos, Fotoreihen/Bildgeschichten fast fertigstellen **Stadler, Sinnhuber** (mit Texten und Musik hinterlegen – Musiklehrerin fragen – **Maurer** Hanna)
- Hanna Sinnhuber Präsentationsvideo ODER Abschlussfoto aller Schülerinnen, manche haben Küchenutensil in der Hand (Mixer, Schneebeesen, etc.)
- Fotos von gesamter Klasse, Hanna vorn mit Kuchen/Torten, dahinter Schülerinnen

### DO 28.4.2022 HAM

- Schriftliche Unterlagen fertigstellen, zusammenfügen, abspeichern

### DO 5.5.2022 HIE

- Alle Unterlagen in einem Mail zum Abschicken vorbereiten (3 Anhänge: Bildgeschichten, Videos, Stoffsammlung)

### MO 9.5.2022 HAM

- Letzte Ergänzungen, Ausbesserungen - ABSCHICKEN!

### Geschichtliches von Hanna erzählt:

Hinter Stehtisch (ev im neuen Schulhof auf neuen Sitzgelegenheiten, bei Regen im Glasgang)

Stehtischdeko:

Nüsse/Mandeln auf einen Haufen gelegt, Bockerl, Zapfen, Waldstaudekornmehl-Packung, Vase mit Wiesenblumen/Kräutern aus Kräuterschnecke, Tortenauswahl sichtbar (auf weißer oder schwarzer länglicher Platte)

Hannah erzählt etwas über die Torte:

- Grund für Auswahl: UDM Firmenname – Wachau und Waldviertel GenussOG  
Beschäftigung mit den Genussregionen rund um das Waldviertel und die Wachau
- Getränkeempfehlung: Haselnusslikör oder Brand, mit und ohne Kaffee
- Nährwertanalyse
- Worauf haben wir geachtet / Herausforderungen:

1. keine Reste wurden weggeschmissen, sondern mit nach Hause genommen oder vor Ort verwertet
2. Grundkenntnisse aus Praxisunterricht, UDM, Informatik, Ernährung, PeerMediation umgesetzt
3. Zeitmanagement
4. Wer arbeitet aktiv mit? Teambuilding, Gruppendynamik
5. Arbeitsaufteilungen hat Betreuerin ganz in die Hände von Enkelin der Rezeptautorin gelegt
6. Fehlervermeidung (Hygienevorschriften in der Küche, Zubereitungsschritte, Küchentechnik, Arbeitsanweisungen)
7. OUTTAKES!!!

- Wie ist es Hanna gegangen mit: -  
Geschichtliches über Oma  
Gruppendynamik  
Verantwortung Organisation  
Erwartungen versus Realität