

Waltraud Tschurtschenthaler

Wallys Kuchenzauber

Himmliche Rezepte von Südtirols
leidenschaftlicher Kuchenbäckerin



ATHESIA



„So! Glücklich gebacken – und jetzt wird gezaubert.“



Wallys erstes Buch mit Bildern von Sara Italiano

Waltraud Tschurtschenthaler

Wallys Kuchenzauber

Himmlische Rezepte von Südtirols
leidenschaftlicher Kuchenbäckerin

Rezeptübersicht

CREMIG

Ab Seite 10



Himbeer-Schokotraum
Seite 11



Erdbeer-Zitronenmelissetorte
Seite 15



Holunder-Käsesahnetorte
Seite 21



Gewittertorte
Seite 25



Nougat-Sahnetorte
Seite 31



Preiselbeermousetorte
Seite 37



Bussi-Erdbeertorte
Seite 43



Apfel-Zimt-Torte
Seite 49



Orangen-Buttermilch-Torte
Seite 55



Tiramisu-Torte
Seite 59



Kastanienroulade
Seite 65



Reis-Ingwer-Torte
Seite 71

RÜHR-KUCHEN

Ab Seite 76



Jonas' Schoko-Topfen-Kuchen
Seite 77



Zucchini-Orangen-Kuchen
Seite 83



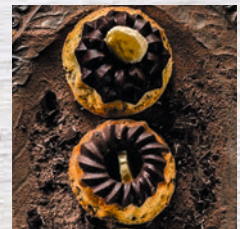
Irish-Coffee-Torte
Seite 87



Mohn-Cranberry-Kuchen
Seite 93



Zwetschgen-Joghurt-Kuchen
Seite 99



Bananensplitkuchlein
Seite 103



Marmorguglhupf
Seite 107



Meine grüne
Linzer Torte
Seite 113



MÜRBEIG- KUCHEN

Ab Seite 116



Birnen-
Wellness-Tarte
Seite 117



Apfel-Vanille-
Streuselkuchen
Seite 121



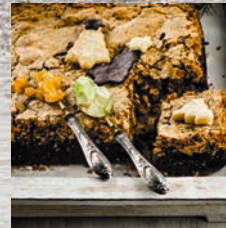
Wallys
Schokopralinchen
Seite 127



Sauerrahm-
Rhabarber-Kuchen
Seite 133



Rosina
Seite 137



Weihnachtseisen-
kuchen
Seite 141



Südtiroler
Marillenstrudel
Seite 147



Vanille-
Amaretti-Torte
Seite 151



Walnuss-
schneckenkorte
Seite 157



Zitronen-
Schoko-Torte
Seite 161



Johannisbeer-
Grieß-Torte
Seite 165



Quark-Schoko-
streusel-Torte
Seite 169

6 – Über die Autorin

8 – Damit das Backwerk gelingt

172 – Glossar

Liebe Backfeen und solche, die es noch werden wollen!

Mein Name ist Waltraud, aber alle nennen mich Wally. Seit 29 Jahren führen mein Mann Norbert und ich das Pyramidencafé in Oberwienbach bei Percha im Pustertal. Ich bin für Torten und Speisen zuständig, Norbert für den Service. Zwischendurch husche ich aus meinem Refugium, der Küche, und bequatsche meine Gäste – das tut allen gut. Unsere Gäste sind seit Jahren der Meinung, meine Kuchen und Torten seien die besten. Mit dieser enormen Motivation habe ich 2016 mein erstes Backbuch „Back dich glücklich“ herausgegeben. Für die wunderbaren Fotos und das Styling des Buches war Sara Italiano verantwortlich. Meine liebe Tochter Nadia hat das Ganze grafisch in Szene gesetzt und das Team vom Verlag Athesia hat dieses Meisterwerk auf den Markt gebracht. Ich träumte von einem mäßigen Erfolg des Buches; dass es aber einen Backboom in Südtirol auslösen und ein Bestseller werden könnte, daran wagte ich nicht zu denken. Die Buchhandlung Athesia überreichte mir am 22. März 2016 das erste Exemplar, frisch von der Druckerei. Emotionen begleiteten mich, waren es doch meine Rezepte, wunderschön verpackt in einem Buch. Für jemanden, der sein halbes Leben vor dem Backrohr stand, etwas ganz Großes. Am 30. März wurde mein Erstlingswerk bei uns im Lokal vorgestellt. Zu unserem Erstaunen kamen so viele Leute, dass unser kleines Lokal aus allen Nähten zu platzen drohte. Alle waren begeistert: vom Kuchenbuffet und von der halb verrückten Autorin, die ihr Bestes gab. Günther, ein Schulkollege und Musiker, spielte Saxofon in der letzten freien Ecke des Lokals. Ich durfte zahlreiche Exemplare signieren – und wer mich kennt, weiß, dass es leicht zu Flüchtigkeitsfehlern kommen kann. Benebelt von diesem großen Tag, Günthers milden Klängen am

Sax, der Wärme, die die vielen netten Menschen ausstrahlten, schrieb ich Uschi, meiner Friseurin, doch glatt ins Buch: „Viel Spaß beim Nachbarn“, anstatt viel Spaß beim Nachbacken. Sie hat es mir verziehen, und es gab viel Gelächter.

Es folgten landauf, landab zahlreiche Buchvorstellungen in Buchhandlungen und Bibliotheken. Da ich ja keine preisgekrönte Schriftstellerin bin, brachte ich immer etwa zehn Torten als Kostproben mit. Das machte natürlich mächtig Eindruck bei meinem Publikum. Ich durfte in eine zweite Haut schlüpfen, raus aus meiner Küchenschürze und ab zu den Buchvorstellungen. Zudem bekam ich sehr viel Post, unzählige Mails, Anrufe und Facebook-Nachrichten von Backfans und Backneulingen, die durch mein Buch die ersten erfolgreichen Backerlebnisse verzeichnen konnten.

Auch meine Anekdoten kamen gut an. Eine Frau aus dem Ahrntal radelte mit dem E-Bike zu uns und sagte: „Wally, Komplimente für das Buch und die netten Geschichten! Meine Schwiegertochter hat mir heute ein leeres Heft mit der Aufschrift ‚Oma schreib auf‘ geschenkt.“ Das würde ich übrigens jedem Menschen raten: Schreiben Sie sich nette Episoden auf.

Der Gedanke, dass so viele Backfans nun auch meine Rezepte umsetzen, ist das Größte für mich und ich sehe es als kleine Belohnung für die viele Arbeit am Herd und Ofen. Ich danke jedem, der sich seit März 2016 mit meinem Buch glücklich bäckt. Dies war für mich ein Auftrag, weitere Kuchenrezepte aus meiner Sammlung preiszugeben.

An dieser Stelle nun ein herzliches Dankeschön meiner Freundin und Namenskollegin Waltraud, die mich zu so mancher Buchvorstellung kutscherte,

mir bei meinen irrwitzigen Vorträgen zum Thema Kuchen und Backen beistand und anschließend noch beim Kuchenbuffet aushalf. Großen Dank an meinen Mann Norbert, für seine Geduld und dafür, dass er mich darin bestärkt hat, dieses zweite Backbuch zu schreiben. Unser Betriebsleben wurde im letzten Jahr leicht durchgerüttelt, wie ein Garten, der im Frühling umgegraben wird. Viel Mühe, aber die neuen Pflanzen, die dann sprießen und wachsen, sind doch wundervoll, oder? Danke, Frau Professor Doris für die Korrektur der deutschen Fassung. Bei Margherita bedanke ich mich für die große Unterstützung bei der italienischen Ausgabe. Ein großes Lob an den Foodfotografen Klaus Peterlin und seine Frau Maria, die sich mit großer Leidenschaft an meine Kuchen herangemacht haben – zwar nicht ganz ohne Hintergedanken, denn das Fotoobjekt war essbar und Klaus liebt Süßes.

Danke an das Athesia-Team rund um Ingrid und Bernhard. Ein ganz lieber Gruß an meine Sextner Wurzeln und Freunde, an alle unsere Gäste, an Maria, Niki und Kira und meine Oberwielenbacher. Meiner Tochter Sandra danke ich für ihren Zuspruch, mich nochmals in dieses Erlebnis zu stürzen. Ein großes Dankeschön an Nadia, die – als ich Zweifel äußerte, meine tollen Rezepte preisgeben – zu mir sagte: „Mami, zwei Dinge verdoppeln sich, wenn man sie teilt, und das sind Wissen und Liebe.“ Kind, du hattest Recht, ich danke dir!

Nun wünsche ich euch allen ein heiteres Backvergnügen mit meinem Backbuch für besondere Menschen ...

Eure Wally





Himbeer-Schokotraum

Springform: 24/26 cm Ø · Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 45 Minuten · Kühlzeit: etwa 2,5 Stunden

FÜR DEN BODEN

125 g Butter
100 g Bitterschokolade
3 Eiweiß
100 g Zucker
150 g Mehl
3 EL Kakaopulver
50 g Haselnüsse, gerieben
1 EL Vanillezucker
1 TL Backpulver
3 Eigelb

Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Eiweiß anschlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Mehl, Kakaopulver, Haselnüsse, Vanillezucker und Backpulver vermischen und mit Eigelb, Schokolade und Butter unter den Eischnee ziehen. Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen backen. Den Boden sofort mit einem Messer vom Rand der Form lösen und auskühlen lassen. Auf einen Tortenteller stürzen und Backpapier abziehen.

FÜR DIE FÜLLUNG

5 EL Himbeerkonfitüre
5 EL heißes Wasser
300 g Himbeeren
200 ml Sahne
3 EL Zucker

Den Tortenboden etwa 1 cm waagrecht abschneiden, zerbröseln und beiseitestellen. Himbeerkonfitüre mit heißem Wasser verrühren und den Tortenboden damit bestreichen. Die Himbeeren auf dem Boden verteilen. Sahne mit Zucker steif schlagen und auf die Himbeeren geben. Mit den Tortenbodenbröseln bestreuen und mit Himbeeren garnieren. Im Kühlschrank durchkühlen lassen.

ZUM GARNIEREN

Himbeeren



MEIN TIPP

Sie können die Himbeeren auch durch Heidelbeeren oder Erdbeeren ersetzen. Verwenden Sie dann aber Heidelbeer- bzw. Erdbeerkonfitüre.



Jugendzeit anno dazumal

Meine Töchter staunten nicht schlecht, als Oma von ihrer Jugendzeit erzählte. Unsere Oma Frieda ist 1932 geboren. Ab 1938 hat sie die Volksschule in Oberwielenbach besucht. Zu ihrer Schulzeit war die Schule nur für Buben wichtig. Die Mädchen sollten heiraten, Kinder kriegen und arbeiten. Daher war es zu ihrer Zeit ganz normal, dass nur die Buben in den Schulbänken saßen, während die Mädchen auf einer normalen Bank am Rand sitzen mussten.

Meistens strickten sie nebenbei.

Mit dreizehn Jahren, kurz nach Kriegsende, durfte sie mit vier Freundinnen zu Fuß nach Spinges pilgern. Sie hatte sich wochenlang auf diesen Ausflug gefreut, war es doch das erste Mal, dass sie von zu Hause weg durfte.

Meinen Töchtern erzählte sie, dass die letzten sieben Kilometer zwar etwas steil gewesen waren, aber sie beschwerte sich nicht, dass der gesamte Fußweg 39 Kilometer über Schotterstraßen lang war und dass sie den Weg mit schlechtem Schuhwerk und ohne Geld in der Tasche von frühmorgens 3.30 Uhr bis nachmittags 16 Uhr betend bewältigen mussten. In Spinges angekommen, besuchten die Mädchen die heilige Messe, anschließend bekamen sie bei einer Schneiderin Milch und hartes Brot und durften bei ihr auf dem Stubenofen übernachten. Meine Töchter lauschten gespannt den Erzählungen von Oma Frieda und waren unglaublich fasziniert.

Am nächsten Tag hatten sich die vier Freundinnen wieder zu Fuß nach Hause aufgemacht. Oma hatte Blasen an den Füßen und bemerkte lediglich, dass es etwas mühsam gewesen war.

„Etwas“ ist gut, meinte daraufhin unsere Tochter ...

Für die heutige Jugend ist oft bereits der Weg vom Sofa zur nächsten Fernsteuerung mühsam ...



Preiselbeermoussetorte

Springform: 24/26 cm Ø · Backtemperatur: 180 Grad
 Backzeit: etwa 45 Minuten · Kühlzeit: etwa 2 Stunden

FÜR DEN BODEN

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 100 g Mandeln, gerieben
- 100 g Bitterschokolade, geraspelt
- 2 EL Buchweizenmehl
- 1 EL Maisstärke
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Eigelb

FÜR DEN BELAG

- 2 Blatt Gelatine
- 3 EL Eierlikör
- 2 EL Milch
- 300 ml Sahne
- 200 g Preiselbeer-
konfitüre

ZUM GARNIEREN

- 1 EL Preiselbeerkonfitüre



Eiweiß mit der Küchenmaschine (oder den Quirlen des Handrührers) leicht schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Mandeln, Schokolade, Buchweizenmehl, Maisstärke und Weinsteinbackpulver vermischen. Zusammen mit dem Eigelb vorsichtig unter den Eischnee heben.

Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene backen.

Den Boden sofort nach dem Backen mit einem Messer vom Rand der Form lösen. Auskühlen lassen, auf einen Tortenteller stürzen und Backpapier abziehen.

Gelatine in reichlich kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Eierlikör mit Milch aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Preiselbeerkonfitüre unterrühren.

Sahne steif schlagen und die Eierlikör-Preiselbeer-Mischung schnell unterrühren.

Preiselbeermousse mit einer Winkelpalette gleichmäßig auf dem Biskuitboden verstreichen. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Preiselbeerkonfitüre garnieren.

MEINE TIPPS

Wenn Kinder mitessen, sollten Sie die Torte lieber ohne Eierlikör zubereiten. Ersetzen Sie in diesem Fall die Menge des Likörs durch Milch und geben Sie noch 1 Esslöffel Vanillezucker dazu. Die weitere Zubereitung bleibt wie oben beschrieben. Auch die alkoholfreie Variante schmeckt himmlisch!







A wreath of pink and purple flowers, possibly columbines, is arranged in a circular pattern around the central text. The flowers are set against a dark, textured background that looks like weathered wood or stone. The colors range from light pink to deep magenta.

Die Neugasser Moidl

Wenn man Geschichten von früher erzählt, so muss die Neugasser Moidl erwähnt werden. Sie war ein alleinstehendes, tiefgläubiges Fräulein und lebte in der „neueren“ Haushälfte vom Gasser, deshalb die Neugasser Moidl. Sie war in jeder Hinsicht alles andere als zimperlich. Manchmal badete sie nachts im eiskalten Brunnentrog, und zu den Kindern im Dorf war sie eher ungut. Deshalb erlaubten sich die Buben auch so manchen Streich mit ihr. Sie schlossen Wetten, wer es schaffte, ihr unter den Rock zu schauen. Wehe ihnen, wenn sie erwischt wurden.

Tiefgläubig wie die Moidl war, hatte sie eine „Schwangerschaft vom heiligen Geist“, wie sie immer behauptete, und niemand erfuhr je, wie sich diese „Erleuchtung“ zugetragen hatte und wer der vermeintliche heilige Geist war. Später wurde sie noch gläubiger und fuhr 22-mal zur Muttergottes nach Lourdes, um dieser das Anliegen anderer Leute vorzutragen – alles natürlich gegen Bezahlung. Moidl fuhr meistens mit dem Schulbus von Oberwilenbach nach Bruneck. Eines Tages saß Onkel Wastl am Steuer. Wastl war seit 40 Jahren bei diesem Busunternehmen beschäftigt, also ein absolut zuverlässiger Fahrer. Als Moidl zustieg, sagte er, sie bräuchte diesmal nicht zu bezahlen. Sie tat ihm leid, und er hatte es gut gemeint.

Doch er hatte nicht damit gerechnet, dass sich die Moidl in der Stadt schnurstracks zum Busunternehmen aufmachte, um dort Beschwerde einzureichen. Sie wolle nur Meldung machen, dass es einen Fahrer gäbe, der die Fahrgäste nicht abkassieren würde. Ja, das war sie, die Neugasser Moidl.



Apfel-Zimt-Torte

Springform: 24/26 cm Ø · Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 45 Minuten · Kühlzeit: etwa 2 Stunden

FÜR DEN BODEN

4 Eier
150 g Zucker
100 g Mehl
50 g Stärkemehl
1 TL Backpulver
1 EL Vanillezucker
½ Bio-Zitrone, Schale abgerieben

Eier und Zucker mit der Küchenmaschine (oder mit den Quirlen des Handrührers) in ungefähr 8 Minuten hellgelb und cremig aufschlagen. Mehl, Stärkemehl, Backpulver, Vanillezucker und Zitronenschale gut vermischen und vorsichtig unter die Eier-Zucker-Masse heben.

Springform mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen backen.

Den Tortenboden mit einem Messer sofort vom Rand der Form lösen und auskühlen lassen. Auf einen Tortenteller stürzen und Backpapier abziehen.

FÜR DIE FÜLLUNG

4 mittelgroße Äpfel
1 Zitrone, Saft
2 EL Wasser
350 ml Sahne
100 g Zucker
1 TL Zimt

Die Äpfel schälen und fein raspeln. Zusammen mit Zitronensaft und Wasser in einem Topf etwa 5 Minuten kochen, anschließend etwa 15 Minuten auskühlen lassen.

Sahne mit Zucker und Zimt steif schlagen.

Den Tortenboden waagrecht durchschneiden und die ausgekühlten Äpfel auf dem unteren Boden verteilen. Die Hälfte der Sahnecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden bedecken. Die restliche Zimtsahne gleichmäßig darauf verstreichen. Mit Apfelscheiben und Zimt garnieren.

ZUM GARNIEREN

1 Apfel, in Scheiben geschnitten
½ TL Zimt



MEIN TIPP

Damit die Apfelscheiben auf der Torte nicht braun und unansehnlich werden, sollten Sie sie kurz in Zitronenwasser kochen.







Gefährliche Kurven

Man sagt: „Die gefährlichsten Kurven im Straßenverkehr sind die Kurven, die neben einem sitzen.“ Ja, mit dem Autofahren ist das so eine Sache. Ich finde, ich fahre gar nicht so schlecht Auto.

Meine Familie ist jedoch anderer Meinung.

Vor etlichen Jahren hatte sich mein Mann beim Abladen von Pflastersteinen für unseren Parkplatz einen offenen Bruch des kleinen Fingers zugezogen. Prompt wollte er alleine ins Krankenhaus fahren. Ich bestand darauf, ihn zu fahren, denn es sah gar nicht gut aus, und ich hatte Bedenken, es könne ihm – wenn er selber am Steuer sitzt – beim Fahren schlecht werden. So ließ er sich überreden, für diese kurze Fahrt bis zum Krankenhaus auf dem Beifahrersitz Platz zu nehmen. Ich beobachtete beunruhigt, wie mein Gatte immer blasser wurde. Endlich beim Krankenhaus angekommen, sagte ich: „Du hast große Schmerzen, ich sehe es dir an.“ Worauf er mir antwortete: „Nein, der Finger ist nicht das Problem, aber wie du Auto fährst.“ Er wäre vor Angst fast gestorben, dachte aber insgeheim, es wäre besser, nichts zu sagen, sonst wird's noch schlimmer!

HINWEIS

Alle Angaben des Buches sind sorgfältig erwogen und geprüft; dennoch kann eine Garantie für die inhaltliche Richtigkeit der Informationen oder deren rechtliche Zulässigkeit nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin bzw. des Verlags und dessen Beauftragter für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die aus der Verwendung der Informationen entstehen, ist ausgeschlossen.

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar:

<http://dnb.d-nb.de>

2018

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia Buch GmbH, Bozen

Rezepte & Texte: Waltraud Tschurtschenthaler

Fotos, Foodstyling: Klaus Peterlin, www.klauspeterlin.com

Design & Layout: Nadia Huber, www.nadia-huber.com

Lektorat: Kathrin Kötz

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-6839-307-6

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it



Süße Backideen, die glücklich machen

Ein neues, wunderschön gestaltetes Backbuch der leidenschaftlichen und humorvollen Kuchenbäckerin Wally. Nach ihrem Erfolg mit „Back dich glücklich“ ist ihr neues Buch wieder voll von unkomplizierten und fantasievoll in Szene gesetzten Rezepten, die für Glücksgefühle beim Blättern, Backen und Genießen sorgen. Und ganz nebenbei erzählt Wally lustige Episoden ihrer unbeschwernten Südtiroler Kindheit. Ein Backbuchschatz zum Schmökern, Backen und Genießen.

- Raffinierte Rezepte einfach umsetzbar
- Mit glutenfreien Varianten für Gesundheitsbewusste

19,90 € (I/D/A)

ISBN 978-88-6839-307-6



9 788868 393076

athesia-tappeiner.com