Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 39 (1963-1964)
Heft: 3

Artikel: Torten nach Schnittmuster
Autor: Jordi-Wildi, L.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073739

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 29.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

KÜCHEN-SPIEGEL

Torten nach Schnittmuster

VON L. JORDI-WILDI

Was tun Sie, liebe Mutter, wenn sich Ihre Fünfjährige zum Geburtstag à tout prix einen herzförmigen, aber vom Muetti selber gebakkenen Kuchen wünscht? Dann gehen Sie natürlich in ein Haushaltartikel-Geschäft und kaufen eine herzförmige Springform. Sehr einfach, nicht?

Eben nicht! Mir jedenfalls gelang es mit dem besten Willen nicht, an unserm damaligen Wohnort eine solche Springform aufzutreiben. Daß ich aber unser kleines Töchterlein nicht enttäuschen durfte, das stand für mich fest. Nach langem Überlegen kam mir die Glanzidee: Wenn ich den Kuchen nicht *vor* dem Backen in Herzform bringen kann, dann muß ich es eben *nach* dem Backen tun! Damit hatte die Geburtsstunde meines Torten-Zuschneideateliers geschlagen.

Zum Zuschneiden braucht man Stoff und Schnittmuster. Als «Stoff» diente mir ein Biskuitteig, wie ich ihn jeweils für Biskuitrouladen herstelle. Es braucht dazu

vier Eier
100 Gramm Zucker
100 Gramm Mehl
einen Eßlöffel Zitronensaft

Eigelb und Zucker werden gut schaumig gerührt, das Mehl und der Zitronensaft beigefügt und die sehr steif geschlagenen Eiweiß sorgfältig unter die (ziemlich dicke) Masse gezogen. Je größere Eier man verwendet, desto luftiger wird der Teig. Ein viereckiges Kuchenblech wird mit Pergamentpapier ausgelegt, dieses gut eingefettet und der Teig gleichmäßig daraufgestrichen. Backzeit etwa zehn bis zwölf Minuten im gut vorgeheizten Ofen und bei ziemlich starker Hitze.

Unterdessen wird auf dem Tisch ein zweites, gleich großes Stück Pergamentpapier bereitgelegt und ebenfalls eingefettet. Die fertiggebackene Teigplatte (sie soll oben nur hellgelb sein) wird samt dem mitgebackenen Papier daraufgestürzt und für ein paar Augenblicke mit einem nassen Tuch bedeckt. So läßt sich nachher das Papier leicht vom Teig ablösen. (Übrigens: wenn ich eine Biskuitroulade

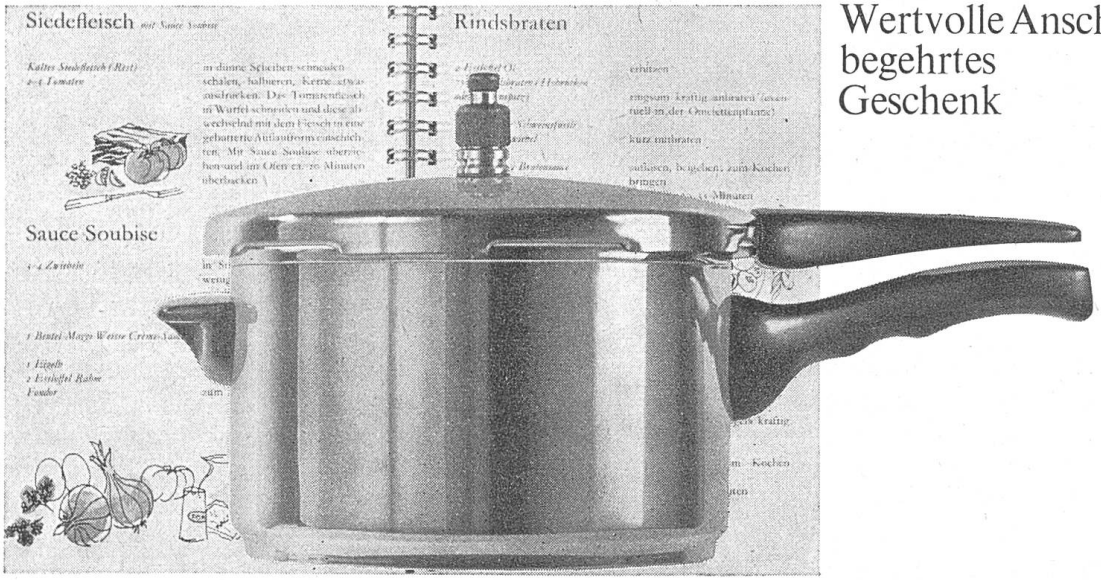
herstellen will, so bedecke ich nun den Teig für einige Minuten mit dem umgestülpten Kuchenblech, damit er durch den Dampf geschmeidig wird und nachher beim Aufrollen nicht bricht.) Dann kippe ich die Teigplatte auf das abgelöste Pergament zurück und ziehe das zweite Papier wieder ab.

So, und jetzt kam der zweite Akt. Aus einem großen, festen Papier schnitt ich – nicht ohne Mühe! – ein prachtvolles pausbäckiges Herz, nicht ganz halb so groß wie das Teigviereck. Zuerst legte ich nun dieses Schnittmuster auf den Teig und dann wollte ich es mit einem spitzen Messer umfahren. Aber der Versuch mißlang; ich brachte keinen saubern, glatten Schnitt zustande. Da holte ich kurzerhand aus der Flicktruhe die große Schere, fegte sie mit Putzpulver und heißem Wasser blitzblank, und nun konnte ich den Teig genau wie ein Stück Stoff zuschneiden! Zuerst entstanden zwei Herzen aus je einem Stück, und aus den «Stoff»resten setzte ich eine dritte Schicht zusammen. Auf das erste Herz kam eine Lage Aprikosenkonfitüre, darauf die Restenschicht, dann nochmals Konfitüre und als Deckel das zweite Herz. Dann überzog ich die ganze Torte mit einer Schokoladen-Buttercrème, verzierte sie mit einem Kränzlein von fertig gekauften Zuckerveilchen und -gänseblümchen und steckte die fünf Kerzlein hinein. Die Torte sah prachtvoll aus; Sie hätten das unsagbar große Staunen der ganzen Geburtstagsgesellschaft sehen sollen!

Hier noch das Rezept für die Buttercrème: Es braucht dazu:

100 Gramm dunkle Crèmantschokolade
75 Gramm Puderzucker
einen halben Deziliter Wasser
125 Gramm Butter

Die zerbröckelte Schokolade in einem Pfännchen in dem – genau abgemessenen! – Wasser schmelzen, den Puderzucker beifügen und das Ganze unter stetem Rühren bis zum Kochen bringen, aber ja nicht kochen lassen! Beim Abkühlenlassen immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Dann wird die Butter schaumig gerührt. Wenn die Schokolademasse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, wird sie löffelweise unter die Butter gemischt. Es ist sehr wichtig, daß die Schokolade nicht zu kalt ist, sonst kann es passieren, daß die Crème «scheidet». Dasselbe geschieht, wenn



Wertvolle Anschaffung, begehrtes Geschenk

DUROmatic ist der Dampfkochtopf von so zeitlos schöner Form, so einfacher Konstruktion und so dauerhafter Qualität, dass er nach Jahren immer noch täglich die gleiche Freude bereitet wie am ersten Tag. Er spart Strom und Gas, weil er in einem Fünftel der üblichen Zeit kocht, und er erhält durch dieses schonende Schnellkochen die Vitamine, Nähr- und Aromastoffe unserer Nährmittel.
(Expertise der Universität Basel.)

Wie herrlich man mit dem Dampftopf kocht, zeigt Ihnen das Buch «Mein Duromatic» mit den über 80 Rezepten von Marianne Berger (Fr.5.80, herausgegeben vom DURO-Verlag, Rikon/Tösstal).

DUROmatic

3 Modelle in Leichtmetall, 3 Modelle in rostfreiem Stahl.

man eine zu große Menge Schokoladenmasse aufs Mal zur Butter gibt.

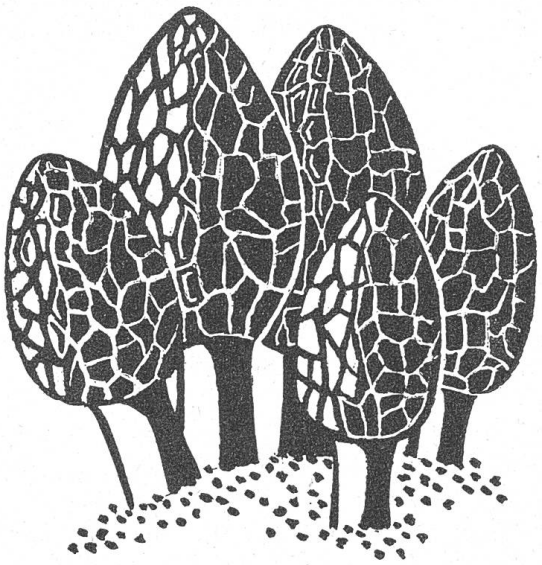
Seither habe ich unzählige Muttertags-, Geburtstags-, Verlobungs- und Weihnachtstorten in allen möglichen Formen «geschneidert», immer nach der gleichen Methode. Die beiden großen Favoriten – vor allem der Kinder natürlich – sind der Igel und der Tannzapfen. Für den Igel besteht das Grundmuster aus einem fast runden Oval, das nach jedem Zuschnitt verkleinert wird, so daß man zuletzt einen schön abgerundeten Hügel auf der Tortenplatte aufbauen kann, natürlich immer mit Konfitüre dazwischen. Die endgültige Form (das zugespitzte Schnäuzchen nicht vergessen!) erhält der Igel mit Hilfe der Buttercrème. Nun muß er nur noch Stacheln haben, und die bestehen aus sorgfältig eingesteckten Stiftchen aus geschälten Mandeln. Nach dem gleichen Prinzip wird auch der Tannzapfen zugeschnitten und geformt. Er wird zuletzt mit weißen Nonpareilles (Schokoladeplätzli, die auf der Oberseite mit weißen Zuckerkügelchen besetzt sind) schuppenartig besteckt und sieht dann aus wie mit Rauhreif überzogen. Ein auf die Tortenplatte gelegtes Tannenzweiglein vervollständigt das Bild.

DIE KLEINE ANREGUNG

Als ich vor fast zehn Jahren im Küchenteil des Schweizer Spiegel eine kleine Sammlung von Rezepten unter dem Titel «Salzig-süß» brachte, fanden manche meine Vorschläge vielleicht zwar lesenswert und amüsant, aber man nahm sie doch nicht ernst. «Gibst du deinen Gästen tatsächlich mit Rohrzucker und Orangenscheiben glasierte Schweinskoteletten oder als Vorspeise süßliche Tomaten auf Toast?» wurde ich immer wieder ungläubig gefragt.

Heute schüttelt niemand mehr den Kopf über sauer-süße Gerichte. Fremdartige, fremdländische Küchenspezialitäten sind en vogue. So hat zum Beispiel letztes Jahr eine schweizerische Senffabrik in einem Großinserat die Zubereitung eines mit Orangensaft und Senf glasierten Schinkens propagiert.

Vielleicht ist Ihnen ein Schinken zu kostspielig, um kulinarisches Neuland zu betreten. Als kleine Anregung schlage ich Ihnen in diesem Falle vor, zunächst nicht an einem Schinken,



Spitz-Morcheln

Schon beim Ertönen dieses Namens begeistern Sie den Kenner. Als Garnitur, Beigabe oder ganzes Gericht ernten Sie mit Morcheln höchstes Lob. Stofer-Spitz-Morcheln gelten als Spezialität.

Das Essen wird zum Fest mit

Stofer

Pilz-Konserven

Seit 20 Jahren Stofer-Pilze aus der Pilz-Konserven AG., Pratteln

Pilz-Konserven AG vorm. Stofer & Söhne Pratteln

STOFER

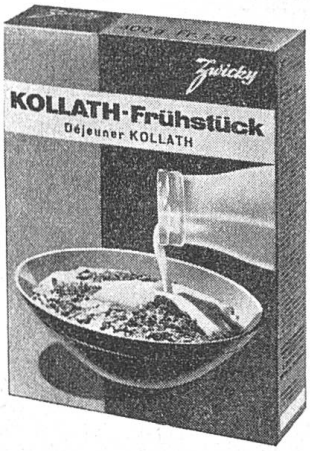
Drei neue Zwicky-Packungen

Hirseflöckli

naturrein, eignen sich für Rohkost und alle Flockenspeisen.
Auf dem Innenbeutel viele erprobte Rezepte.
400 g Fr. 1.30

Hirsotto

küchenfertig, Kochzeit nur 3 Minuten.
Ein feines Hirsegericht für die moderne Hausfrau.
4 Port. Fr. 1.45



KOLLATH-Frühstück

sättigt ohne dick zu machen, spendet Kraft und Wohlbefinden, reguliert auf natürliche Weise die Darmtätigkeit.
400 g Fr. 1.35
Haushaltbeutel zu 2 kg Fr. 4.90

Zwicky

Nahrungsmittelfabrik
E. ZWICKY AG.
Müllheim-Wigoltingen

sondern an einem Stück Bauernfleischkäse zu erproben, ob Sie und Ihre Familie an salzig-süßem Fleisch Gefallen finden.

Fleischkäse mit Orangenscheiben

Ein Pfund kräftiger Fleischkäse wird mit Senf bestrichen, eventuell mit Öl bepinselt und in mittlerer Ofenhitze eine halbe Stunde gebakken. Für die Glasur kochen Sie zwei gestrichene Eßlöffel Rohrzucker mit einem schwachen Eßlöffel Maizena und einer Tasse Orangensaft unter stetigem Rühren, bis das Ganze leicht dicklich wird. Einen Drittel dieser Sauce gießen Sie über das Fleisch, das mit acht halbzentimeterdicken, halben Orangenscheiben, in die je ein Gewürznägeli gesteckt wurde, bedeckt wird.

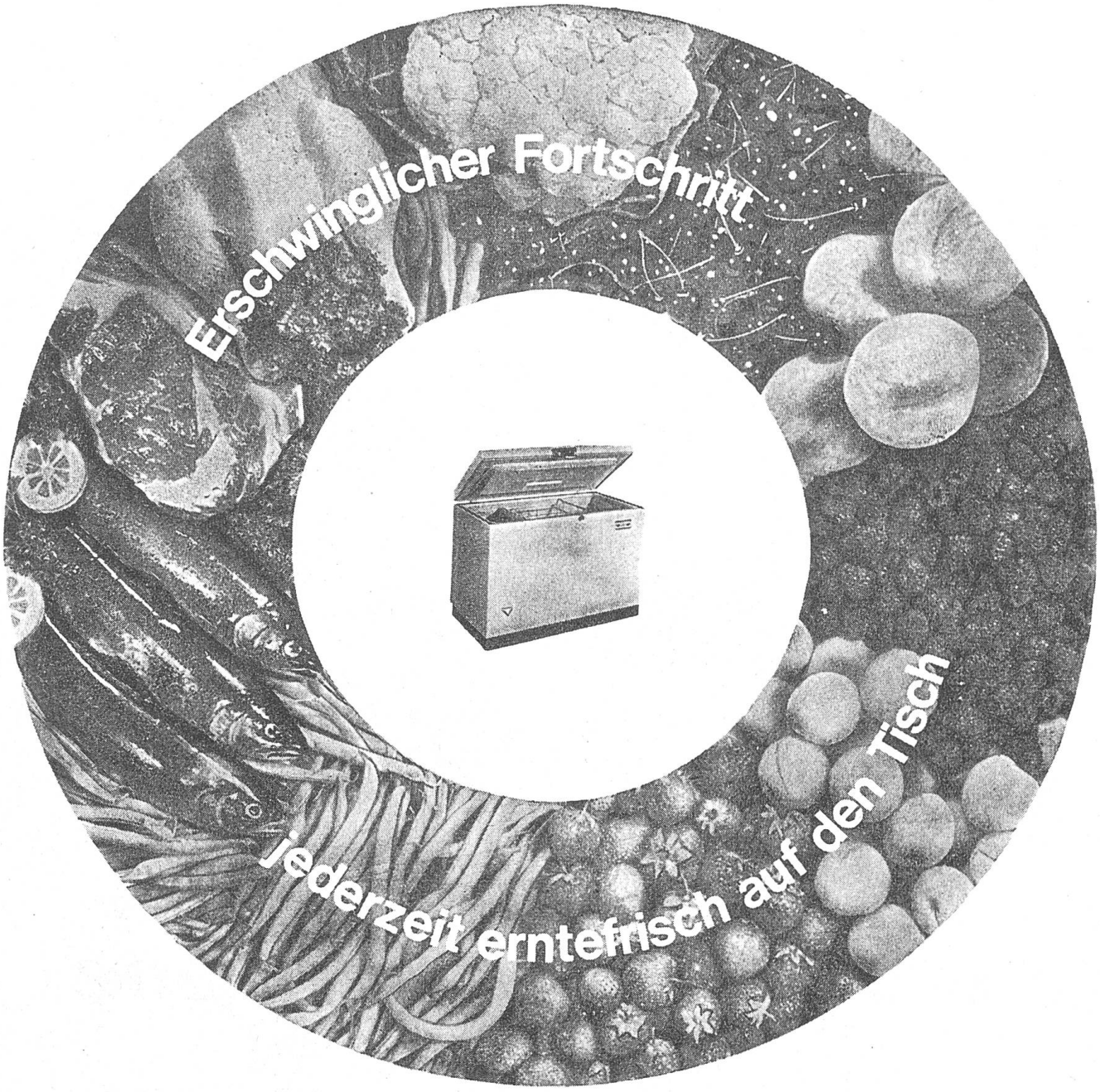
Der Braten wird nun während einer weiteren halben Stunde im nicht zu heißen Ofen glasiert. Die restliche Sauce wird heiß separat zum Fleisch serviert.

Falls Sie mit Ihrem süßlichen Fleischkäsebraten Erfolg hatten, machen Sie an Weihnachten folgenden

Festtagsschinken

Eine Hamme, ein Rollschinken oder Laffli beliebiger Größe wird in einer Gerstensuppe gekocht (gekocht sollte in Anführungszeichen stehen, denn bekanntlich darf der Schinken nicht kochen, sondern nur simmern). Eine halbe Stunde bevor die vom Metzger angegebene Kochzeit um ist, nimmt man den Schinken aus der Suppe, läßt ihn leicht abkühlen und löst mit einem scharfen Messer die Schwarte ab. Die darunterliegende Fettschicht wird diagonal eingeschnitten, so daß quadratzentimetergroße Rhomben entstehen. In jedes dieser Vierecke wird ein Gewürznägeli gesteckt und das Fleisch mit reichlich Rohrzucker und Senf bestrichen. Nun kommt die Hamme in den heißen Ofen.

Nach fünfzehn Minuten übergießt man das Fleisch mit einer Tasse Ananassaft, streut nochmals Rohrzucker darüber, umrahmt es mit Ananasscheiben und backt es in mäßiger Hitze eine weitere halbe Stunde. Schinken und Ananas müssen wunderbar braun kandiert aussehen. Vor dem Servieren garniert man den Schinken mit den Ananas kandierten roten Kirschen und Peterli. *E. M.-G.*



VERWO

Tiefkühltruhe

Selber tiefkühlen – stets eigene Frischvorräte zur Hand – Bereicherung des Speisezettels – gesundes Essen – Sicherheit – Freude...
Gemüse, Obst, Beeren, Fleisch, Geflügel frisch in die VERWO-Truhe – nach Wochen und Monaten ebenso frisch auf den Tisch.

COUPON

Senden Sie mir bitte unverbindlich und gratis Ihren Prospekt über Tiefkühltruhen.

Name _____

Adresse _____

Ort _____

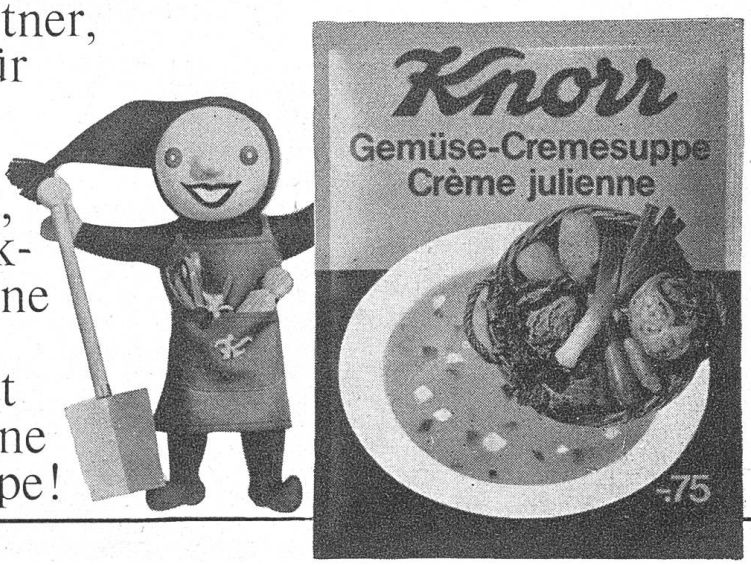
Achtung! Im Kaufpreis inbegriffen: Während 5 Jahren ist Ihr Kühlgut – auch bei Stromausfall – gegen Verderb gesichert.

160 Liter Inhalt	**Fr. 1090.-**
300 Liter Inhalt	**Fr. 1480.-**
450 Liter Inhalt	**Fr. 1980.-**

VERWO AG
Pfäffikon/SZ Telefon 055/5 44 55

Neu von Knorr Gemüse-Cremesuppe!

Knorrli, der kleine Gärtner, hat reich geerntet für die neue Spezialität:
Knorr ‹Gemüse-Cremesuppe›!
Sie ist herrlich schmackhaft, von ganz eigenem Charakter – eine wohlabgewogene Kombination von vielen bunten Gemüsen, mit würzigem Rauchspeck – eine feine, zarte Cremesuppe!



æ