

## **Schwarzpolenta-Torte**

200g Butter  
100g Zucker  
6 Eigelb  
200g Buchweizenmehl (Schwarzpolenta)  
200g Haselnüsse, gerieben  
2 Äpfel. Gerieben  
1 Backpulver  
1 Messerspitze Zitronenschale  
6 Eiweiß  
100g Zucker  
1 Glas Preiselbeermarmelade

Die weiche Butter mit 100g Zucker schaumig rühren. Das Eigelb nach und nach unterrühren, dann die restlichen Zutaten untermischen. Das Eiweiß mit den restlichen 100g Zucker aufschlagen und mit dem Teig vermengen. Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form geben und bei 180 Grad 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die Torte in der Mitte durchschneiden und mit Preiselbeermarmelade füllen.

Gutes Gelingen!

## **Südtiroler Spinatroulade mit Salbeibutter**

250g Mehl, 1 kg Kartoffeln, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 60 g Butter und 50g Parmesan, 1 kg Spinat, Knoblauchzehen, Salbeiblätter

Kartoffeln mit der Schale kochen, noch heiß schälen, durchpressen, mit Mehl und Eiern mischen und salzen. Den Spinat waschen, kurz in Salzwasser kochen, gut ausdrücken. Kartoffelteig auf ein bemehltes Tuch 1/2 cm dick ausrollen, Spinat darauf verteilen, mit 2 zerdrückten Knoblauchzehen bestreuen, mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, zusammenrollen, die beiden Enden des Tuches zubinden und die "Wurst" wie einen Braten binden. In siedendem Salzwasser 15 - 20 Min. leicht köcheln lassen. Spinatroulade auswickeln, in dünne Scheiben schneiden, mit Parmesan überreiben und mit wenig brauner Salbeibutter beträufeln. In die Mitte jeder Scheibe eine geviertelte, gebratene Knoblauchzehe drücken. Dazu Tomatensauce servieren.

Gutes Gelingen!!!!

## **Kasknödel oder -nocken (für 4 Personen)**

300g altbackenes Brot, 1/4l Milch, 300g Schnittkäse (Emmentaler, Gouda, Tilsiter o.ä.) 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eier, 2 Eßlöffel Schnittlauch und Petersilie, Salz, 80g Butter, 60g Parmesankäse

Über das kleingeschnittene Brot die lauwarme Milch gießen und weichen lassen. Den Käse kleinwürfelig schneiden, mit der in Butter angerösteten Zwiebel, Mehl, den Eiern, Schnittlauch, Petersilie und Salz zum Brot geben. Gut vermischen. Knödel oder Nocken formen, in Salzwasser 15 Minuten leicht kochen lassen. Mit Parmesankäse bestreuen und mit brauner Butter servieren. Gutes Gelingen!

## **Apfel-Schmand-Kuchen**

Mürbteigboden

125g Mehl

1 Ei

40g Zucker

30g gemahlene Haselnüsse

80g Butter

1 Vanillezucker

Belag

1kg säuerliche Äpfel

50g Rosinen

200g Schmand

5 Eier

200g Sahne

150g Zucker

1 Zitronenschale

1 Päckchen Puddingpulver

Mehl, Ei, Zucker, Nüsse, Butter und Vanillezucker zu einem Teig kneten, Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Ofen auf 170 °C (Umluft 150°C) heizen. Eine Springform fetten. Teig nochmals gut durchkneten und in die Form drücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. Auf dem Mürbteigboden anordnen.

Schmand, Eier, Sahne, Zucker, Zitronenschale und Puddingpulver verrühren. Die Masse über die Äpfel gießen, Rosinen und eventuell auch Mandelstifte darüber streuen. 55 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!