

Brandenberger Prügeltorte

Österreich und insbesondere Tirol ist bekannt für seine regionalen Spezialitäten. Eine davon ist die original Brandenberger Prügeltorte. Sie stammt bereits aus dem Mittelalter, sieht aus wie ein unregelmäßiger Baumkuchen und schmeckt wie Mürbteig Keks. Die "Torte" wird auch nicht im Ofen gebacken, sondern über offenem Buchenholzfeuer gegart. Beim Teig handelt es sich um eine "Gleichschwer-Masse".



Österreich und insbesondere Tirol ist bekannt für seine regionalen Spezialitäten. Eine davon ist die original Brandenberger Prügeltorte. Sie stammt bereits aus dem Mittelalter, sieht aus wie ein unregelmäßiger Baumkuchen und schmeckt wie Mürbteig Keks. Die "Torte" wird auch nicht im Ofen gebacken, sondern über offenem Buchenholzfeuer gegart. Beim Teig handelt es sich um eine "Gleichschwer-Masse". Das heißt, es

werden Eier, Butter, Zucker und Mehl zu gleichen Gewichtsanteilen vermengt. Das Rezept wird von Generation zu Generation weiter vererbt. Den Liebhabern von Mehlspeisen sei die Prügeltorte wärmstens ans Herz gelegt.





Gastwirt Hannes Larch , erklärt uns die Herstellungsweise einer echten Prügeltorte

Gastwirt Hannes Larch, erklärt uns die Herstellungsweise. Der konische Holzprügel wird mit Pergament umwickelt und auf einen Spieß mit Kurbel gesteckt. Jetzt heißt es geduldig sein und den richtigen Dreh raus zu haben. Der Prügel wird erwärmt und Schicht für Schicht der Teig unter gefühlvollem, langsamen Drehen gleichmäßig auf den Prügel getropft. Das erfordert viel Erfahrung, denn jede Schicht muss goldbraun werden, bevor die nächste aufgebracht wird. Der Backvorgang dauert über eine bis mehrere Stunden, bis die knusprige Hülle fertig ist. Ist die gewünschte Länge erreicht, kann sie problemlos vom Prügel genommen werden. Wenn man sie gleich anschliessend trocken und vor allem geruchsfrei aufbewahrt, lässt sie sich auch über längere Zeit haltbar machen.



Ein tolles Geschenk selbst für Queen Elisabeth

Gut verpackt, also ein ideales Geschenk in verschiedenen Größen für besondere Anlässe. Diese "königliche Torte" erhielt übrigens auch Queen Elisabeth von England, als sie Tirol besuchte. In Scheiben geschnitten wird das Gebäck mit Schlagsahne gefüllt und mit Preiselbeeren garniert serviert. Zugegeben, es ist keine Diätkost. Doch nach einer Wanderung durch die wilde Schlucht der Kaiserklamm, kann man diese Köstlichkeit ohne Reue genießen.

Besonders gut geht das in der geschichtsträchtigen Umgebung des 500 Jahre alten Forsthauses direkt am Fuße der Klamm, heute Gasthaus Kaiserhaus. Bei trockenem Wetter kann man hier die Zubereitung der original Brandenberger Prügeltorte Donnerstags von 14 bis 17 Uhr live miterleben und dem Fachmann über die Schulter schauen. Der Name Kaiserhaus und Kaiserklamm geht zurück auf Kaiser Franz Josef den Ersten, der sich an diesem schönen Ort häufig aufhielt und gerne mit Freunden auf die Jagd begab oder dem gewaltigen Schauspiel

der Holztrift hautnah zusah. Auch Kaiserin Sissi hat hier schon genächtigt. Außer der Prügeltorte bekommt man bei den Gastleuten Larch auch Tiroler Küche und selbstverständlich eine fangfrische Bachforelle aus der Ache oder verschiedene Gerichte vom Wild aus den Brandenberger Wäldern.





Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de