



GLOSCHTIG OND GMÖGIG

NINA SONDEREGGER
52 Jahre, Speicher,
Landfrau und Musikgrundschullehrerin

Seit 23 Jahren lebt Nina Sonderegger mit ihrem Mann Reto und den drei gemeinsamen Kindern in Speicher. Obwohl in St. Gallen aufgewachsen, sei sie nie ein Stadtkind gewesen. Schon immer habe sie die Nähe zur Natur gesucht. Das Appenzellerland ist ihre Wahlheimat, es sei immer wieder «es heicho». Neben ihrer Arbeit als Musikgrundschullehrerin in den Schulen Trogen, Wald und Rehetobel verbringt die 52-Jährige gerne Zeit in ihrem prächtigen Garten. Zur Selbstversorgung reiche es nicht, aber es sei ein toller Zustupf und schön zu wissen, wo die Produkte herkommen. Seit etwa sieben Jahren ist Nina Sonderegger bei den Landfrauen in Speicher im Vorstand tätig. Das, obwohl sie selbst keine Bäuerin ist. Der Landfrauenverein Speicher sei ein offener Verein, dem sowohl ländliche als auch nicht ländliche Frauen beitreten können. Es gehe um die Verwurzelung im Dorf und die Freude an dessen Traditionen, nicht darum, zwingend Bäuerin zu sein.

So waren es auch die Landfrauen, die den Anstoss für die Schwedentorte lieferten: Da Sondereggers in den Ferien öfter nach Schweden reisen, wünschten sich ihre Vereinskolleginnen, eine von dort stammende Spezialität zu probieren. Nina Sonderegger backte daraufhin ihre erste Schwedentorte, eine typische Schichttorte, deren Füllung je nach Saison variieren kann. Die schwedische Küche sei der schweizerischen gar nicht so unähnlich, beide bedienen sich traditioneller Produkte aus der Landwirtschaft wie Rahm, Milch und Eier, «was auf den Höfen eben so selbst produziert wird». Die Schwedentorte hat den Landfrauen damals so gut geschmeckt, dass sie bei den regelmässigen Vereinsanlässen inzwischen zur Tradition geworden ist.

Text & Bilder: cli

Landfrauen aus Appenzell Ausserrhoden offenbaren in der Serie «gloschtig ond gmögig» Geheimnisse aus ihren Rezeptbüchern. Sie kochen regional und saisonal, bevorzugt mit Produkten die vom eigenen Feld, Hof und Garten kommen. Freuen Sie sich auf Traditionelles, Kreatives, Überraschendes. Viel Spass beim Nachkochen.



SCHWEDENTORTE

Zutaten

Biskuitteig

3 Eier
125g Zucker
40g Mehl
50g Maizena
1TL Backpulver

Füllung

150 ml Milch
150 ml Vollrahm
2 Eigelb
1 EL Zucker
1 EL Maizena
4 Gelatineblätter
200 ml Rahm
2 TL Vanillezucker

Garnitur

300 ml Vollrahm
3-4 Rollen grünes Marzipan
1 TL Puderzucker
1 Marzipanrose

- 1 Backofen auf 175 Grad vorheizen. Springform einfetten und mit Mehl ausstreuen.
- 2 Für den Biskuitteig Eier mit Zucker cremig schlagen.
- 3 Mehl, Maizena und Backpulver unterheben. Den Teig in die Backform giessen.
- 4 Auf der unteren Schiene des Backofens zirka 30 Minuten backen. Biskuit abkühlen lassen.
- 5 Für die Füllung Milch, Rahm, Eigelb, Zucker und Maizena mischen und unter ständigem Rühren in einer Pfanne zu einer Crème erwärmen. Sobald erste Luftblasen aufsteigen, Pfanne von der Kochstelle nehmen.

- 6 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschliessend aus dem Wasser nehmen und in die warme Crème rühren.
- 7 Crème in Eiswasser stellen und unter Rühren kalt werden lassen.
- 8 Rahm mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Crème heben.
- 9 Biskuit in drei gleich dicke Teile schneiden.
- 10 Abwechselnd Biskuitboden und Crème schichten.
- 11 Für die Garnitur Rahm steif schlagen und um den Rand und auf dem Deckel der Torte verteilen.
- 12 Das Marzipan ausrollen und als Decke auf die Torte legen. Mit Puderzucker bestäuben, mit der Marzipanrose verzieren.

Tipp

Je nach Saison kann die Füllung durch Beeren oder Früchte ergänzt werden.