



# GLOSCHTIG OND GMÖGIG

**KARIN MUTZNER**  
27 Jahre, Trogen,  
Landfrau

Am liebsten kreierte Karin Mutzner Torten und andere süsse Leckereien. So wie sie es in ihrer Ausbildung zur Konditorin-Confiseurin bei der Bäckerei Böhli in Appenzell gelernt hat. Aufgewachsen ist die 27-jährige ebenfalls im Innerrhodischen, auf einem Bauernhof in Gonten. Vor sechs Jahren zog es sie der Liebe wegen in die Schwende nach Trogen. Dort konnte ihr Mann Andreas den Bio-Landwirtschaftsbetrieb seiner Eltern übernehmen. Mit Herzblut pflegt Karin Mutzner die Kleintiere auf dem Hof, noch lieber hilft sie beim Heuen. Im Sommer gibt es viel zu tun, dafür hat sie in den Wintermonaten mehr Zeit zum Backen. Am liebsten serviert Karin Mutzner Torten mit Schnaps, Meringue-, Kirsch- oder Baileys-Torten beispielsweise. Auch Fruchttorten und Passionsfrucht-Mousse zählen zu ihren Spezialitäten. Mit diesen Leckereien ist die Bauersfrau weitherum bekannt und freut sich stets über Aufträge für Hochzeitstorten oder süsse Nachspeisen für Familienfeste. Bei den Trogener Landfrauen fühlt sie sich

wohl, das Angebot mir Kursen und Anlässen sagt ihr zu. Die jährlich stattfindende Guetzlnacht wird von ihr organisiert. Auf Trab halten Karin Mutzner auch ihre drei Kinder Thomas (zwei Jahre), Aline (vier Jahre) und Reto (sechs Jahre). Steht die Mutter in der Küche, hat sie in den Kindern aufmerksame Zuschauer. Dann lassen sich die kleinen Schleckmäuler nur schwer davon abhalten, das süsse Endprodukt zu probieren. Karin Mutzner lacht: «Einmal habe ich eine Torte, die zum Ausliefern bereitstand, angeknabbert vorgefunden. Da musste ich tiffig eine zweite zaubern.» Dies fällt der Konditorin leicht: Sie kennt die Zutatenmengen und Arbeitsschritte aller Torten auswendig. Text und Bilder: caw

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.



## SCHOGGI- WILLIAMSTORTE

### Zutaten

#### Mürbeteigboden

200 g Mehl  
2 Pr Salz  
100 g Butter  
3 EL Zucker  
1 Ei  
2 EL Rahm

#### Biskuit

3 Eigelb  
90 g Zucker  
1 Pr Salz  
2 EL Wasser, warm  
3 Eiweiss  
90 g Mehl  
1 Tafel Schokolade

#### Japonaisdeckel

60 g Zucker  
2 Eiweiss  
75 g Haselnüsse, gemahlen

#### Creme

5,5 dl Rahm  
3 Blatt Gelatine  
80 g Schokolade, gerieben  
110 ml Williams-Obstbrand

#### Dekoration

3 dl Rahm  
80 g Mandeln- oder Schokoladesplitter  
Schokopulver zum Bestäuben

Tipp: Schokoladehasen als Überbleibsel von Ostern sind eine gute Alternative zur Tafelschokolade. Einfach in kleine Stücke brechen.

1 Für den Boden Salz und Butter unter das Mehl mischen und mit den Händen verreiben. Zucker, verquirltes Ei und Rahm begeben. Rasch zu einem Teig kneten und 30 Minuten kühlstellen.

2 Den Teig rund ausrollen auf einen Durchmesser von 26 Zentimeter. Auf ein Blech legen und mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

3 Für das Biskuit Eiweiss steif schlagen. Eigelb, Zucker, Salz und warmes Wasser schaumig rühren. Eiweiss unter das Eigelb-Zucker-Gemisch ziehen, dann das Mehl dazugeben.

4 Die Masse in einen Tortenring von 26 Zentimeter Durchmesser giessen. Im Ofen bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

5 Für den Deckel Eiweiss und Zucker steif schlagen, Haselnüsse begeben, auf Backpapier zu einem Kreis von 26 Zentimeter Durchmesser gleichmässig verstreichen.

6 Im Ofen bei 170 Grad zirka 20 Minuten knusprig backen.

7 Schokolade schmelzen (im Wasserbad), Boden und Deckel mit dem Tortenring rund ausstechen und beide Oberflächen mit der flüssigen Schokolade bestreichen.

8 Für die Creme den Rahm steif schlagen. Die in Wasser eingeweichte Gelatine in der Pfanne langsam erhitzen, bis sie flüssig ist. Wenig steifen Rahm dazugeben und nochmals leicht wärmen. Unter den Rahm ziehen, dann die geriebene Schokolade darunterheben beziehungsweise melieren.

9 Boden in den Tortenring setzen, die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, Biskuit drauflegen und mit Williams tränken. Restliche Creme auf Biskuit verteilen. Japonaisdeckel mit Schokoladenseite nach unten draufsetzen.

Die Torte mindestens einen Tag (maximal zwölf Tage) in den Tiefkühler stellen. Drei Stunden vor dem Geniessen herausnehmen.

Vor dem Servieren den Ring entfernen. Die Torte auf der Seite und an der Oberfläche mit steif geschlagenem Rahm bestreichen, mit Mandeln- oder Schokoladesplittern bestreuen und mit Schokoladepulver bestäuben. Nach Belieben dekorieren.