

Freitag, 18. Dezember 2020, Münchner Merkur - Nord / Lokalteil

# Eine Torte, die nach Weihnachten schmeckt



GALERIE  2

Zum Anbeißen: Ratzfatz waren alle Kuchenstücke der Spekulatius-Torte im Hofladen von Anna Wernberger verkauft.

Vom 1. bis 24. Dezember stimmen Landfrauen und Landwirte aus dem Landkreis München unsere Leser auf besondere Weise auf die Adventszeit ein. Hinter jedem Türchen geben sie einen Tipp zum Selbermachen und Genießen oder stellen alte Bräuche vor.

Grasbrunn – Nur kurz ließ sich die Spekulatius-Torte in ihrer ganzen Pracht bewundern. Gut 30 Minuten, nachdem der Merkur-Fotograf das weihnachtliche Kunstwerk samt ihrer Schöpferin Anna Wernberger fotografiert hatte, war nichts mehr übrig. Kaum hatte die 33-Jährige ihre Torte vollendet und in den Verkauf gebracht, ging ganz rasch Stück für Stück über die Kuchentheke im Café des Hofladens beim Moar.

Ob sie gerne backe? Nun, die Frage erübrigt sich eigentlich beim Anblick der herrlichen Torten und Kuchen im Hofcafé in der Grasbrunner Kirchenstraße. Anna Wernberger antwortet trotzdem und lächelt. „Ich backe sehr gerne. Sonst hätte ich kein Café.“ Am Nikolaustag war die Eröffnung acht Jahre her. Wernberger, die vor ihrer Heirat Grenzebach hieß und Hauswirtschaftsmeisterin ist, hat sich 2012 mit der Eröffnung eines Hofladens samt Café einen Traum erfüllt. Wie überall gibt es auch im Grasbrunner Hofladencafé das Angebot an Kaffee, Kuchen, Torten und kleinen Speisen derzeit nur zum Mitnehmen – wird aber gut angenommen. „Wir haben regen Kundenverkehr.“

Während im Sommer vor allem Kreationen mit Beeren der Renner waren, ist derzeit natürlich Adventliches gefragt - wie eben die Spekulatius-Torte. „Sie riecht nach Weihnachten und schmeckt nach Weihnachten“, sagt die Grasbrunnerin. „Diese Torte ist mal was Anderes. Das schätzen die Leute.“ Um sie nachzubacken, sollte man ein wenig Zeit übrig haben. „Es kommt immer darauf an, wer sie macht“, sagt Wernberger und lacht. „Ich brauche etwa eineinhalb Stunden.“ Der Grundstock für das Rezept stammt aus einem alten Backbuch, für ihre Spekulatius-Torte hat es die Mutter zweier Kinder umgewandelt. hei

Das Rezept:

O Für den Biskuitteig: 3 Eier (Größe M), 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, 100g Weizenmehl, 1 gestrichenen TL Original Backin, 10 g Kakao, 1 TL Spekulatiusgewürz

O Zum Trinken: 100 ml Espresso, 50 ml Glühwein

O Zum Bestreuen: 100g Spekulatius

O Die Creme: 400g kalte Schlagsahne, 2 Beutel Gelatine, 500g Mascarpone, 250 g Speisequark (20 % Fett i.Tr.), Saft von einer Orange, 100g Zucker, 1 EL Orangenschale, etwa 1 TL Spekulatiusgewürz.

O Zum Verzieren: Kakao, etwa 16 Spekulatius und/oder Vanillekipferl