

Buchvorstellung: „Wiener Zuckerbäckerei“ von Bernadette Wörndl



Buchvorstellung: „Wiener Zuckerbäckerei“ von Bernadette Wörndl

Lesefutter-Tag! Seit Wochen liegt das kürzlich erschienene Buch von Bernadette Wörndl auf meinem Regal. Sie hat süße Klassiker aus Wien zusammengetragen und alte Schätze wiederentdeckt. Dafür „übersetzte“ sie ein Notizbuch aus dem frühen 20. Jahrhundert, in Kurrentschrift geschrieben, und passte die Rezepte an heutige Einheiten und Maßstäbe an. Das Rezeptheft stammt von Therese Schulz, die schon als junge Erwachsene als Directrice der Zuckerbäckerei im Grand Hotel in Wien arbeitete. Sie hielt all ihre geheimen Rezepturen fest und vererbte sie an ihre Nichte, die sie wiederum an die Urgroßnichte von Therese weitergab. So landete das Heft in unserer Zeit und bei Autorin Bernadette, die uns in ihrem Buch mitnimmt in die alten Kaffeehäuser Wiens mit ihren zahlreichen süßen Naschereien.

Inhalt

VORWORT 7
EINLEITUNG 9

GLOSSAR 214
REGISTER 216

Kuchen & Tartes

16

Torten

54

Schnitten & Rouladen

78

Teegebäck

98

Mehlspeisen

128

Weihnachtsgebäck

164

Puddings, Cremes & Einkochtes

194

Inhalt

Das Buch gliedert sich in sieben Rezept-Kapitel, eingerahmt von Vorwort und Einleitung sowie Glossar und Register. Für jeden Anlass findet sich etwas, ob simple Kekse oder aufwendige Tortenklassiker.

Zwischendurch gibt es Doppelseiten mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Fotos zum „Torten füllen“ oder zu Germteig (Hefeteig) oder Strudelteig.

Dazwischen lockern Fotos aus Wien – zum Teil historisch – das Buch auf.

Jedes Rezept wird von einigen Worten zum Rezept oder dessen Geschichte eingeleitet. Da lernt man zum Beispiel, dass die Esterházy Schnitten von Budapester Konditoren entwickelt wurden.



Kostprobe?

Wo ich sie schon erwähne – die Esterházy Schnitten mit luftigem Mandelbiskuit und köstlicher Nougatcreme sehen zum Anbeißen aus! Aber auch der Himbeerkuchen, ein vanilliger Rührteig mit Himbeeren, schmeckt köstlich – ich habe ihn schon nachgebacken! Die Kaffeeschaumroulade würde ich sehr gerne probieren und auch bei Marillenknödeln sage ich nicht nein. Und die „Hausfreunde“, Kekse mit Nüssen, Schokolade und kandierten Zitrusfrüchten, habe ich mit Mandeln, Rosinen und Schokolade nachgebacken – köstlich! Natürlich fehlen auch die Klassiker nicht: Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Germknödel, Sachertorte,...

Buchvorstellung: „Wiener Zuckerbäckerei“ von Bernadette Wörndl



Das Buch ist wunderschön bebildert und die Rezepte lesen sich alle so gut, dass man sich einmal durchs Buch naschen möchte. Wenn Torten nur nicht so aufwendig wären (ich bin da meistens zu faul und bleibe bei bodenständigem Küchenglück)... Lohnen wird es sich aber auf jeden Fall! Und zwischendurch halte ich mich an die bodenständigeren Naschereien. Mir gefällt die „Wiener Zuckerbäckerei“ total gut. Sicherlich backe ich noch einiges daraus nach. Falls mein Himbeerkuchen nächstes Mal fotogen wird, gibt es hier auch das Rezept. Letztes Mal sanken mir leider alle gefrorenen Beeren bis zum Boden durch, weil ich nicht auf mein Bauchgefühl hörte und sie kurz mit Mehl bestäubte...

Buchvorstellung: „Wiener Zuckerbäckerei“ von Bernadette Wörndl



Ich wünsche euch genauso viel Spaß mit diesem schönen Backbuch aus dem DK Verlag und viele genussvolle Momente beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

Bernadette Wörndl

„Wiener Zuckerbäckerei

Süße Klassiker und wiederentdeckte Schätze. 75 Rezepte aus dem Fundus einer Zuckerbäckerin im Wien der Goldenen Zwanziger“

29,95 Euro

ISBN 978-3-8310-4857-1



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email