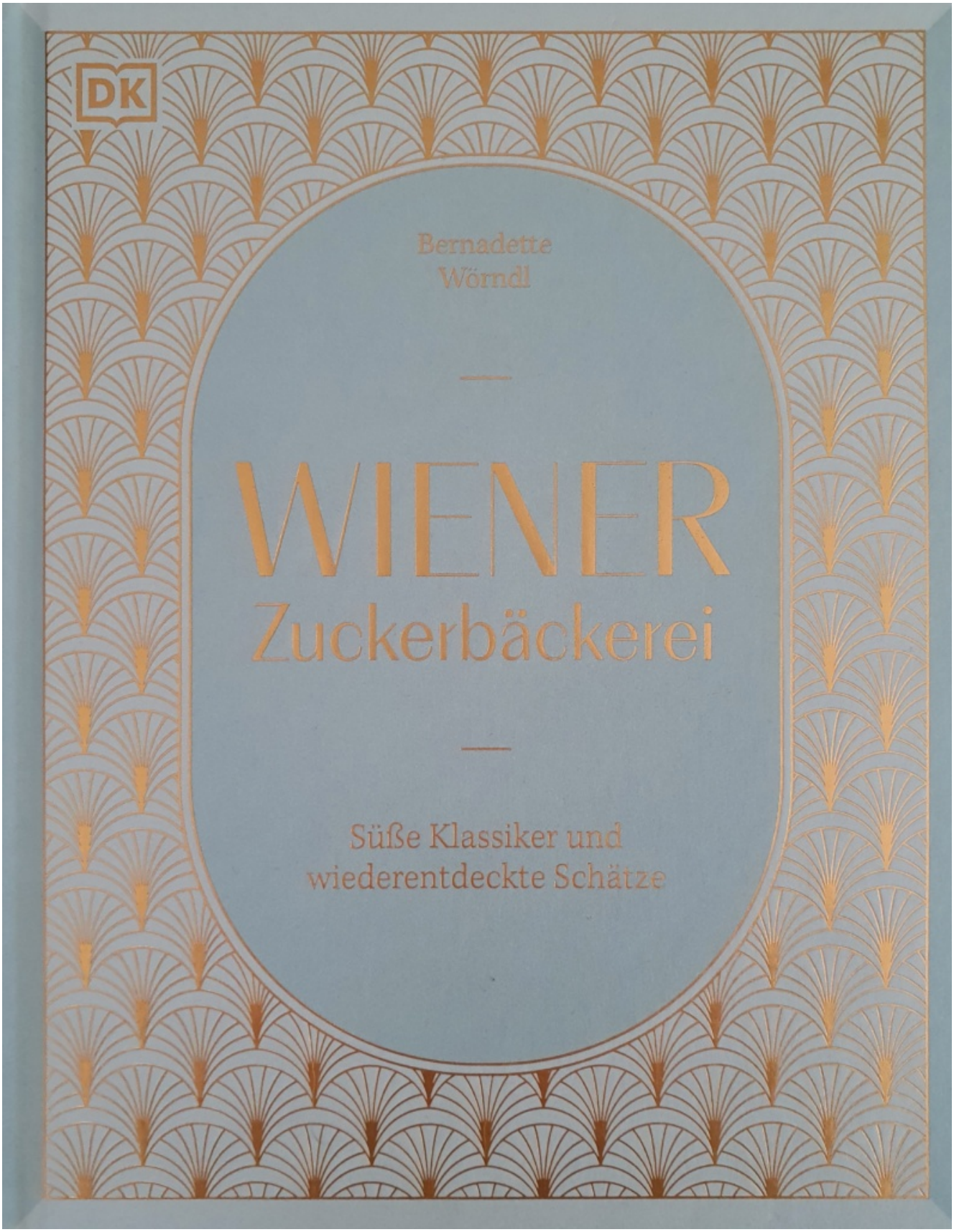
Buchvorstellung: „Wiener Zuckerbäckerei“ von Bernadette Wörndl



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
& Eingekochtes
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 Esterházyschnitten von Budapester Konditoren entwickelt wurden.

So geht ...

Mürbteig

Mürbteig oder Mürbeteig ist ein fester Teig, der meist ohne Treibmittel zubereitet wird. »Mürbe« bedeutet hier »weich und zart«. Wird die Butter im Teig so eingearbeitet, dass noch kleine Stücke zu sehen sind, dann wird der Mürbteig besonders knusprig.

Die **Hauptzutaten** eines Mürbteigs sind meist

Fett: Butter, Schmalz oder Margarine

Mehl: Weizenmehl, Dinkelmehl, Vollkornmehl oder andere Mehlsorten

Zucker: Zucker, Staubzucker, brauner Zucker

Ei/Wasser: ganzes Ei, Dotter oder Wasser

Salz: eine Prise tut jedem Teig gut

Ein sehr klassisches Verhältnis der Zutaten für Mürbteig lautet 3:2:1

3 Teile Mehl
2 Teile Butter
1 Teil Zucker

Was ist wichtig?

ZUTATEN KALT STELLEN

Butter, Mehl und Ei sollten kalt verarbeitet werden, damit der Teig schön mürbe wird.

TEIG RASCH VERARBEITEN

Der Teig sollte rasch zusammengeführt werden, knetet man ihn zu lang, wird er zäh und brüchig. Man spricht dann auch von »speckig« oder »brandig«.

TEIG RUHEN LASSEN

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Variationen

Mit Aromen verfeinern: Dem Teig können Vanille, Zitronenschale, Orangenabrieb, Backkakao oder Gewürze wie Zimt oder Kardamom hinzugefügt werden.

TIPPS

- Wenn der Teig zu trocken ist, etwas kaltes Wasser oder Milch hinzufügen. Wird der Teig zu zäh oder brüchig, hilft es, etwas Eiklar hinzuzufügen.
- Bleibt Mürbteig übrig, kann man ihn im Kühlschrank einige Tage aufbewahren oder sogar einfrieren.

MÜRBTEIG

1. Gewürfelte kalte Butter in die Schüssel mit Mehl und Zucker geben.
2. Zutaten zwischen den Fingerkuppen zerbröseln.
3. Ei hinzufügen.
4. Alles rasch zu einem Teig zusammendrücken.
5. Einmal durchkneten.
6. Teig zu einer Kugel formen.
7. Teig ausrollen und mithilfe des Nudelholzes in die Form legen.
8. Teig in die Form drücken.
9. Rand mit einem kleinen Messer abschneiden.

MÜRBTEIG

Kostprobe?

Wo ich sie schon erwähne – die Esterházyschnitten 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,…

Esterházyschnitten

Die Esterházyschnitte ist eine ungarische Cremetorte, die in de Donaumonarchie zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Budapest Konditoren entwickelt wurde und bis heute vor allem in Ungarn u Österreich, aber auch in Deutschland geschätzt wird. Verziert ist sie mit dem typischen Esterházy-Muster aus Fondant und Schokolad

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

FÜR DIE JAPONAISMASSE Eiklar, Zucker und Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Mandeln und Zimt vorsichtig unterheben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit einer Winkelpalette glatt streichen. Auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten hell backen.

Leicht abkühlen lassen, dann das Backpapier vorsichtig vom noch warmen Boden ziehen. Sollte er brechen, nicht verzweifeln, die Schichten können später ganz einfach zusammengesetzt werden. Nun den Boden längs in vier gleich breite Streifen schneiden.

FÜR DIE CREME 3 EL der Milch, Dotter und Stärke in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem kleinen, scharfen Messer auskratzen. Vanilleschote und Mark mit der restlichen Milch und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch zu kochen beginnt, 3 EL der heißen Milch zum Puddingansatz geben, um die Temperatur anzugleichen. Danach alles in den Topf geben und mit dem Schneebesen unter Rühren so lange kochen, bis der Pudding dicker zu werden beginnt. Das Nuss-Nougat in Würfel schneiden und in den Pudding rühren bzw. die Nuss-Nougat-Creme unterrühren. Den Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen (Folie und Pudding sollten sich berühren, damit sich keine Haut bildet).

→

Für 7 S

FÜR DIE JAP

160 g zimmer
(von fünf
mittelgroß
160 g Bac
1 Prise
160 g gemahle
1 Msp. gemah

FÜR DIE C

300 g M
3 Eidotter
40 g Speise
1 Vanillesc
150 g Backz
100 g Nuss-Nou
Nuss-Nougat-
300 g Butt

ZUM FERTIGSTE

1 EL Marillenmar
(S. 207)
20 g Wasser
100 g Staubzuc
25 g Zartbitterkuv
100 g gehobelte Ma

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…

Himbeerkuchen

Bereits im 16. Jahrhundert wurden Himbeeren in den Gärten der Wiener Hofburg angebaut. Im Laufe der Zeit entwickelten sich zahlreiche Rezepte für Kuchen, Torten, Desserts, Marmeladen, Sirups, Eis und vieles mehr. Hier eines für einen schnellen Kuchen, der mit nur einer Rührschüssel auskommt. Anstelle von Himbeeren eignen sich auch Heidelbeeren, Brombeeren oder Stachelbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Marillen oder Pflaumen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (etwa 10 × 30 cm) mit Butter ausstreichen und mit Backpapier auskleiden.

FÜR DEN TEIG Butter, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillemark in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen 5 Minuten schaumig rühren. Eier nach und nach hinzufügen und gut unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig rühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu sehen sind.

Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Kastenform geben und glatt streichen. Die Himbeeren darauf verteilen und sachte in den Teig drücken. Auf mittlerer Schiene 50–60 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Wunsch mit Staubzucker bestreut servieren.

Für 1 Kuchen

FÜR DEN RÜHRTEIG

170 g zimmerwarme Butter, plus mehr für die Form
1 Prise Salz
170 g Zucker
fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote
4 zimmerwarme Eier (M)
220 g Weizenmehl (universal/Type 405)
10 g Weinsteinbackpulver
150 g Buttermilch
250 g Himbeeren
Staubzucker zum Bestreuen (optional)

KUCHEN & TARTES

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