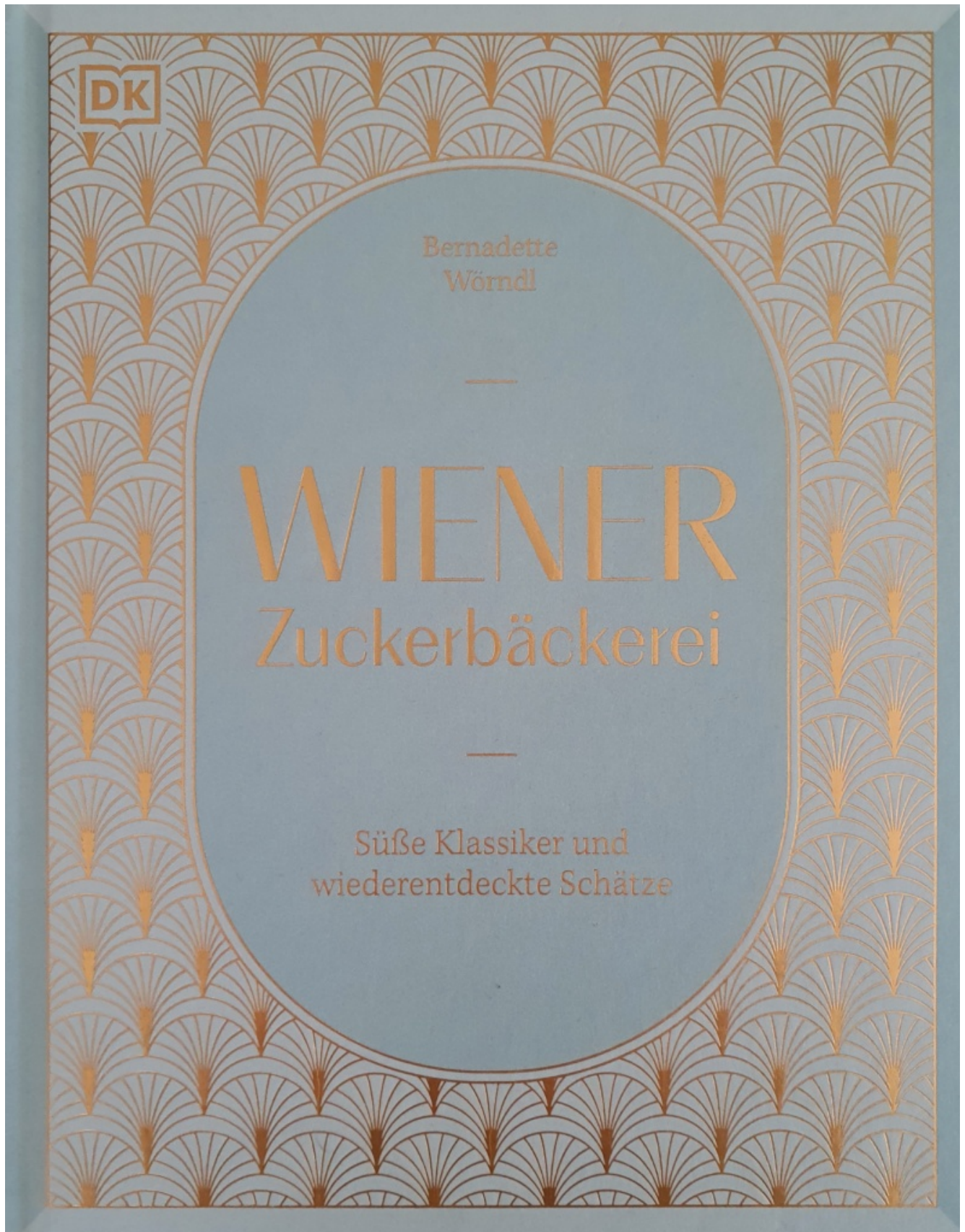


Buchvorstellung: „Wiener
Zuckerbäckerei“ von
Bernadette Wörndl



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

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,...



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 x 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 RÜHRETEIG

170g zimmerwarme Butter, plus mehr für die Form

1 Prise Salz

170g Zucker

fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

Mark von 1 Vanilleschote

4 zimmerwarme Eier (M)

220g Weizenmehl (universal/Type 405)

10g Weinsteinbackpulver

150g Buttermilch

250g Himbeeren

Staubzucker zum Bestreuen (optional)

KUCHEN & TARTES

Himbeerkuchen
1/2 kg Mehl, 150g Butter, 5 Eier, 170g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Zitrone, 1 Vanilleschote, 220g Weizenmehl, 10g Backpulver, 150g Buttermilch, 250g Himbeeren. Alles gut verrühren und in eine Kastenform geben. 50-60 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen.

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