

ANGELIKA KREITNER-BERETITS

Omas Mehlspeisen Rezeptheft

SÜSSE FAMILIENREZEPTE AUS DER ÖSTERREICHISCHEN
KÜCHE, DIE KINDHEITSERINNERUNGEN
WECKEN

VIENNA SUNDAY KITCHEN
AUSTRIAN SOULFOOD BLOG
WWW.VIENNA-SUNDAY.KITCHEN

Vorwort

„Do g'heart hoid afoch a bisserl Butter und a eitzerl Müüch, so vü, bis hoid guad is.“ – So oder so ähnlich lautete oft die Antwort meiner Großmutter, wenn ich eine Frage zu einem ihrer Rezepte hatte.

Als mir meine mittlerweile 97-jährige Großmutter dann vor Jahren eines ihrer alten Rezepthefte überließ – mit Kaffeeeflecken, Mehlspritzern und Notizen, die eher an Schatzkarten als an Kochanleitungen erinnerten – war klar: Diese Rezepte müssen übersetzt werden, damit ich und die Generationen nach mir noch etwas davon haben. Also bin ich von da an regelmäßig in ihrer Küche gestanden, hab' sie mit 1000 Fragen sekkiert („Wie viel is' ein bisserl?“) und versucht, etwas System in die Abschriften zu bringen.

Und so ist dieses Buch entstanden – als eine Art kulinarisches Familienarchiv mit Herz, Hand und Humor.

Es ist mein Versuch, die Rezepte meiner Oma nicht nur zu bewahren, sondern sie so aufzuschreiben, dass auch andere damit etwas anfangen können.

Ich wünsche viel Freude beim Schmöckern und Ausprobieren und freue mich über Feedback an angelika@vienna-sunday.kitchen!

Herzliche Grüße,
Angelika Kreitner-Beretits



Inhaltsverzeichnis

„Des is a Schmoarrn“ Omas beliebteste Auflauf- und Schmarrnrezepte	S. 11
„Ausseboch'n“ In Fett herausgebackene Mehlspeisen	S. 23
„Boch ma wos Feines mit Germteig“ Omas beliebteste Rezepte mit süßem Germteig	S. 37
„Her mit die Knedln“ Gelingsichere Knödelklassiker	S. 59
„Kuchen & Tuarten bochn“ Omas beste Kuchen- und Tortenrezepte	S. 77
„Nudln & Toscherln“ Beliebte Nudel- und Tascherlrezepte	S. 95
„Ned hudln mim Strudeln“ Süße Strudelrezepte und -füllungen	S. 107
„Jo, ko ma eh a söba mochn wenn ma wü“ Röster, Kompotte und andere Bonus-Rezepte	S. 119



Grießknödel

Diese süßen Grießknödel mit goldbraun gerösteten Butterbröseln sind sehr schnell und einfach zu machen und passen gut zu Beerenröster (Rezept siehe S. 125) oder frischem Obst nach Saison.

Zutaten

2 Portionen

Für die Knödel

250 ml Milch
Prise Salz
20 g Butter
125 g Weichweizen-
grieß*
2 Eier
50 g Mehl

Für die Brösel

20 g Butter
100 g
Semmelbrösel
20 g Zucker
(optional)

* „Ruck-Zuck-Grieß“
muss nur mit heißer
Milch vermischt
werden, um
aufzuquillen, und
nicht kochen.

Anleitung

- 1 Milch mit Prise Salz und der Butter aufkochen, die Butter soll schmelzen.
Mit dem Grieß vermischen und unter Rühren ein paar Minuten in der Milch köcheln, bis ein festerer Brei entsteht.
Vollständig auskühlen lassen. Erst dann mit dem Ei und Mehl verkneten. 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- 2 Ca. 16 kleine Knöderl formen und 12 Minuten in gesalzenem Wasser sieden lassen.
- 3 In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne schmelzen und Semmelbrösel darin bei mittlerer Hitze und laufendem Umrühren goldbraun rösten.
- 4 Knödel abseihen und in Butterbröseln wälzen.

Für diese Knödel kannst du auch
Grießkoch vom Vortag verwenden!



Omas Geheimtipp:

„a Wengerl mehr Butter
und a Eitzerl mehr
Zucker schadet nie bei
den Bröseln!“





Omas berühmter Apfelkuchen

Weil dieser Kuchen einfach so gut ist, hat unsere Oma damit im Freundes- und Bekanntenkreis schon eine ziemliche Berühmtheit erlangt. Die Kombination aus knusprigem Mürbteig und weicher Füllung wird dich und deine Liebsten umhauen, versprochen.

Zutaten

8-10 Portionen

Backform mit
ca. 35x20 cm

Für die Apfelfüllung*

800 g Äpfel**
3-6 EL

Kristallzucker, je
nach Süße der Äpfel
2 Pkg. Vanillezucker
6 Stk.
Gewürznelken, ganz

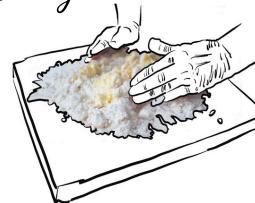
Für den Teig

370 g glattes Mehl
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
125 g Staubzucker
250 g Butter, weich,
od. Margarine
1 Ei

Außerdem

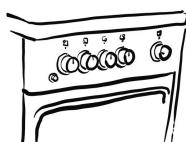
4 EL Marillen-
marmelade
Staubzucker

Anleitung



1 Apfelstücke mit
etwas Zucker,
Wasser und
Gewürznelken
weich kochen.

2 Alle Zutaten für
den Mürbteig
verkneten und 30
Min. im
Kühlschrank
rasten lassen.



Hinweis: Mürbteig
nie zu lange kneten

3 Ofen in der Zwischenzeit auf 200°C
Ober- und Unterhitze (oder 180°C
Umluft) vorheizen.

*Anstatt der frischen Äpfel kann auch
Apfelmus als Füllung verwendet werden

- **süß-säuerlich, die Oma hat
am liebsten eine alte
Apfelsorte namens
Gravensteiner verwendet,
aber Golden Delicious gehen
auch! (Gewicht ohne Schale
und Kerngehäuse)



4 Den Teig zu ca. 0,7 cm dünnen Scheiben formen und damit den Boden und die Seitenwände der Auflaufform auslegen. Dazu etwas mehr als die Hälfte des Teiges verwenden.



6 Aus dem restlichen Mürbteig dünne Scheiben formen und als Deckel oben auflegen.



5 Nun den Boden mit Marillenmarmelade bestreichen und die ausgekühlte Apfelfüllung in die Backform füllen.

Meine Oma bevorzugt dafür Auflauf-Formen aus festem Glas, damit man beim Backen sehen kann, ob der Teigboden eh nicht anrennt.



7 45-60 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Millirahmstrudel von der Peppi-Tant'

Dieses Rezept ist von der geliebten Schwester meiner Oma, die von uns Peppi-Tant' genannt wurde. Meine Oma betont sehr oft, was für eine großartige Köchin und Bäckerin sie war und dass sie viele ihrer beliebtesten Rezepte von ihr gelernt hat.

Zutaten

1 großer Strudel oder 2 kleine

6 Semmeln
250 g Sauerrahm
6 Eier
160 g Butter
80 g Zucker
Prise Salz
1/2 Zitrone, Saft und
Schale
100 g Rosinen
(optional)
weitere 80 g Zucker

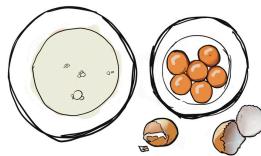
2x2 Blätter
Strudelteig (oder 2x
Blätterteig)
1 l Vanillemilch
(od. 1 l Milch mit
6 Pkg. Vanillezucker
mischen)



Anleitung



1 Mit einer Reibe
die Semmeln
entrinden (= die
Rinde abreiben).



3 Eidotter vom
Eiklar trennen.



5 Butter, 80 g
Zucker und
Eidotter schaumig
rühren, Salz,
Zitronenschale
und Zitronensaft
darunter mischen.



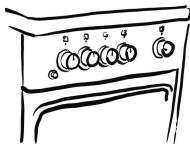
2 Die Semmeln
würfelig schneiden
und mit dem
Sauerrahm
vermischen.



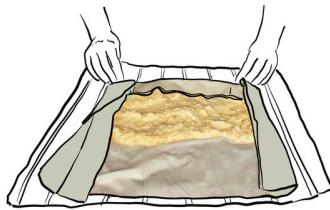
4 Eiklar zu festem
Schnee schlagen.



6 Mit den
Semмeln und dem
Sauerrahm
mischen. Rosinen,
Eischnee und
restliche 80 g
Zucker
unterheben.

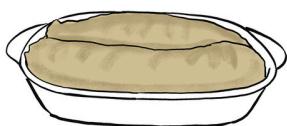


7 Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

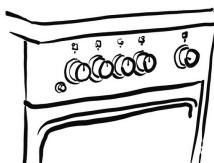


8 Gekauften Strudelteig auspacken und jeweils 2 Strudelblätter übereinander auf einem Tuch auflegen. Hälfte der Füllung aufstreichen (vom Rand ca. 10 cm Abstand lassen), Seiten einklappen und mit Hilfe des Tuches einrollen.

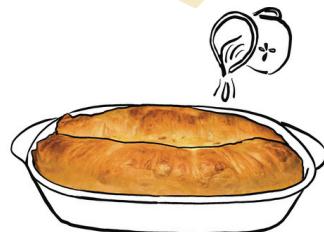
Selbstgemachten Strudelteig entweder in zwei Teile teilen und dann ausziehen oder U-förmig in die Form legen (in der Mitte, wo der Strudel einen Knick macht, keine Füllung auftragen).



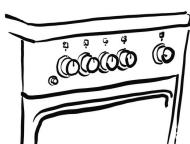
9 Mit Hilfe des Tuches vorsichtig in die Backform legen. Mit dem zweiten Strudel genau so machen.



10 25 Minuten bei 180°C backen.



11 Vanillemilch in einem Topf erhitzen. Die Hälfte davon nach den 25 Min. über den Strudel gießen.



12 Weitere 15 Minuten fertig backen.



13 Mit der restlichen Vanillemilch servieren.



Oma (r.) mit ihrer Schwester, der „Peppi-Tant“.

Register

- 4er-Zopf flechten S. 49
6er-Zopf flechten S. 48
Äpfel im Schlafrock S. 25
Apfelkuchen S. 79
Apfelmus S. 120
Apfelradeln S. 25
Apfelringe S. 25
Apfelspalten, gebacken S. 25
Bauernkrapfen S. 57
Beerenröster S. 125
Birnenkompott S. 120
Biskottentorte S. 92
Biskuitroulade S. 82
Böhmisches Liwanzen S. 58
Brandteigknödel S. 64
Bröselnudeln S. 103
Buchteln S. 42
Dampfl S. 38
Erdäpfelknödel S. 70
Erdäpfelknödel, vegan S. 73
Faschingskrapfen S. 54
Gebackene Mäuse S. 31
Germknödel S. 74
Germteig S. 39
Grießknödel S. 62
Grießschmarrn S. 15
Hefeteig S. 39
Holunder Infos S. 124
Holunder, gebacken S. 27
Holunderröster S. 123
Kaiserschmarrn S. 13
Kanarienmilch S. 45
Kartoffelknödel S. 70
Kipferlschmarrn S. 17
Knödel zerfallen? S. 61
Liwanzen S. 58
Marillen f. Knödel einfrieren S. 69
Marillenknödel Erdäpfelteig S. 70
Marillenknödel Tipps S. 68
Marillenknödel Topfenteig S. 67
Marillenkuchen vom Blech S. 78
Marillenmarmelade S. 121
Marmorgugelhupf S. 84
Mäuse, gebacken S. 31
Milchrahmstrudel S. 116
Mohnnudeln S. 97
Mohnstrudel S. 50
Nussnudeln S. 99
Nussstrudel S. 53
Palatschinken S. 29
Polsterzipf S. 105
Powidl aus dem Backofen S. 126
Powidltascherln S. 101
Quarkauflauf S. 21
Quarkknödel S. 67
Quarkpalatschinken S. 30
Quarkstrudel S. 115
Rahmdalken S. 35
Reisaufauflauf S. 18
Sachertorte S. 87
Schoko-Glasur S. 89
Schokoladetorte à la Sacher S. 87
Schupfnudel S. 99
Semmelbrösel machen S. 128
Semmelbrösel rösten S. 127
Striezel S. 47
Strudelteig S. 108
Strudelteig mit Ei S. 110
Topfenaufauflauf S. 21
Topfenknödel S. 67
Topfenpalatschinken S. 30
Topfenstrudel S. 115
Vanillesoße S. 44
Vanillezucker machen S. 129
Veganer Erdäpfelteig S. 73
Wiener Wäschermädchen S. 32
Wuchteln S. 42
Zuckerglasur S. 90
Zwetschkenröster S. 125