

The background of the entire page is a delicate, repeating floral pattern. It features thin, dark brown branches with small, light pink and yellow flowers, as well as larger, stylized red roses. Green leaves are interspersed among the flowers. The overall style is reminiscent of traditional European wallpaper or textile designs.

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](http://WWW.VIENNA-SUNDAY.KITCHEN)

# Vorwort

„Do g'heart hoid afoch a bisserl Butter und a eitzerl Müüch, so vü, bis hoid quad 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 Kaffeeleckten, 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 Schmökern und Ausprobieren und freue mich über Feedback an [angelika@vienna-sunday.kitchen!](mailto:angelika@vienna-sunday.kitchen!)*

*Herzliche Grüße,  
Angelika Kreitner-Beretits*



# Inhaltsverzeichnis

---

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







# 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 Knödel 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

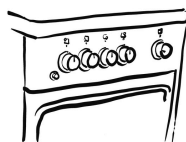
### Außerdem

4 EL Marillen-  
marmelade  
Staubzucker

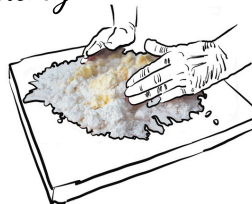
## Anleitung



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



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



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

*Hinweis: Mürbteig  
nie zu lange kneten*

*\*Anstatt der frischen Äpfel kann auch  
Apfelmus als Fülle 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.



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

*Meine Oma bevorzugt dafür Auflaufformen aus festem Glas, damit man beim Backen sehen kann, ob der Teigboden eh nicht anbrennt.*



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



**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

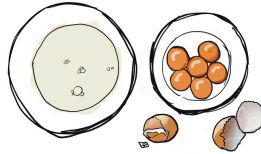
6 Semmeln  
250 g Sauerrahm  
6 Eier  
160 g Butter  
80 g Zucker  
Prise Salz  
1/2 Zitrone, Saft und  
Schale  
100 g Rosinen  
(optional)  
weitere 80 g Zucker  
  
2x2 Blätter  
Strudelteilg (oder 2x  
Blätterteig)  
1 l Vanillemilch  
(od. 1 l Milch mit  
6 Pkg. Vanillezucker  
mischen)



## 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.

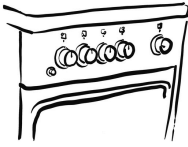


**4** Eiklar zu festem Schnee schlagen.

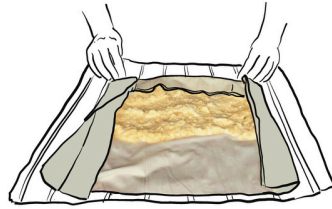


**6** Mit den Semmeln und dem Sauerrahm mischen. Rosinen, Eischnee und restliche 80 g Zucker unterheben.





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

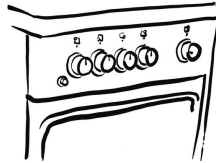


**8** Gekauften Strudelteig auspacken und jeweils 2 Strudelblätter übereinander auf einem Tuch auflegen. Hälfte der Füllung aufstreichen (vom Rand ca. 10 cm Abstand lassen), Seiten einklappen und mit Hilfe des Tuches einrollen.

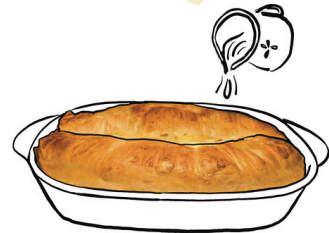
Selbstgemachten Strudelteig entweder in zwei Teile teilen und dann ausziehen oder U-förmig in die Form legen (in der Mitte, wo der Strudel einen Knick macht, keine Füllung auftragen).



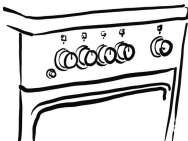
**9** Mit Hilfe des Tuches vorsichtig in die Backform legen. Mit dem zweiten Strudel genau so machen.



**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
- Böhmische Liwanzen S. 58
- Brandteigknödel S. 64
- Bröselnuden 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
- Marillenkuchen Erdäpfelteig S. 70
- Marillenkuchen Tipps S. 68
- Marillenkuchen 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
- Reisaufwurf 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
- Topfenaufwurf 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
- Zwetschenröster S. 125