

The background of the entire page is a delicate, repeating floral pattern. It features thin, dark brown branches with small, five-petaled flowers in shades of red, pink, and yellow. Green leaves are interspersed among the flowers. The pattern is set against a light cream or off-white background.

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 98-jährige Großmutter dann vor Jahren eines ihrer alten Rezepthefte überließ – mit Fettflecken, Kaffeespritzern 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 sekkert („Wie viel is' ein bisserl?“) und versucht, etwas System in die Abschriften zu bringen.

Und so ist 2015 mein Blog www.vienna-sunday.kitchen entstanden – als eine Art kulinarisches Familienarchiv, als Versuch, die Rezepte meiner Familie nicht nur zu bewahren, sondern sie so aufzuschreiben, dass auch andere damit etwas anfangen können. Im Laufe der Zeit sind auch viele eigene Rezepte von mir und von anderen dazugekommen und mittlerweile ist der Blog zu einer gut besuchten Sammlung klassischer österreichischer Rezepte angewachsen.

Die beliebtesten Mehlspeisen davon sind nun in diesem Buch gesammelt.

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

*Herzliche Grüße,
Angelika Kreitner-Beretits*



Inhaltsverzeichnis

„Des is a Schmoarrn“	S. 11
Omas beliebteste Auflauf- und Schmoarrnrezepte	
„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	
Register	S. 130



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-

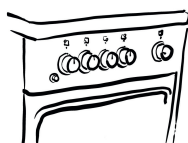
marmelade

Staubzucker

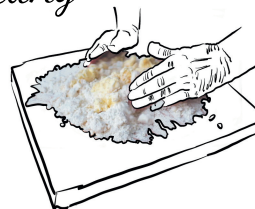
Anleitung



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.





Biskottentorte

(Einfache Malakofforte-Variation)

Diese Torte geht einfach und schnell und wird einen Tag im Voraus zubereitet. Sie ist eine vereinfachte Variante der Malakofftorte, aber ohne Ei und Mandeln. Früher hat meine Oma diese Torte vor allem zu Weihnachten zubereitet, weil neben den anderen Vorbereitungen für das Fest nicht viel Zeit zum Backen war.

Zutaten

16 Portionen
(Torte mit
24 cm Ø u. 5 Lagen)

Für die Creme

400 g Margarine
60 g Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
90 g Milchsokolade
50 g dunkle Schokolade
125 ml kalte Milch

Für die Torte

400 g Biskotten (80 Stück, 2 Packungen)
250 ml Milch
3-5 EL Rum

Außerdem

2 EL Marillenmarmelade
125 ml Schlagobers
15 g geraspelte Schokolade

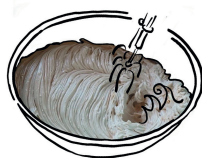
Anleitung



1 Margarine, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren.



2 Schokolade erwärmen, bis sie flüssig ist. Nach und nach mit dem Schneebesen kalte Milch darunter schlagen.



3 Unter die Margarine rühren.



4 2-3 EL der Creme auf dem Tortenteller verstreichen, damit die Biskotten nicht verrutschen.



5 In einer Schüssel die Milch mit dem Rum mischen.

Tipp: Teile die Menge an Biskotten durch 5 und lege einen Probedurchgang auf, damit du weißt, wie groß der Kreis sein muss.



Wichtig: die Biskotten so eng wie möglich zueinander schichten, damit die Torte fest und stabil wird.

6 Biskotten halbieren. Jede Biskotte einzeln kurz in die Mischung aus Milch und Rum eintauchen und kreisförmig auflegen. Wieder eine dünne Schicht Creme darauf verstreichen. Immer so weiter bis die Torte 5 Lagen hat.

Aufpassen, dass die oberen Schichten nicht größer oder kleiner als die darunter werden, sonst wird die Torte schief.



7 Ganz oben noch eine Schicht der Creme verstreichen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.



8 Am nächsten Tag oben mit einer Lage Marillenmarmelade bestreichen.



9 Mit geschlagenem Schlagobers bestreichen und mit geraspelter Schokolade bestreuen. Bis zum Servieren kühl lagern.

Oben mit geschlagener Schlagobers
und geriebener Schokolade

Malakoff Torte

Bismarck

Sträubzucker

Vanillezucker

(Creme)

schaumig

rühren

Schokolade erwärmt ^{dazu geben}
dann etwas kalte Milch
darunter schlagen ^{etwas}

Biskotten in Milch-Rühr
eintunken man kann die Biskotten
in die Hälfte schneiden

1 Charge Biskotten dann Creme
mindestens 1 Tag vorher machen

Die Torte wird mit Vanillensauce
lache bestrich, geriebener Schokolade bestrich

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
- 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
- Marillenkuchen vom Blech S. 78
- 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
- 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
- Strudelteil S. 108
- Strudelteil 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 Wäscherl Mädchen S. 32
- Wuchteln S. 42
- Zuckerglasur S. 90
- Zwetschkenröster S. 125