

BERNIE RIEDER'S

Süße
Österreichische
Küche



RELOADED

braumüller

INHALT

- 10 FRUCHTSPIESSE**
Marillenspieße mit Bitterschokolade und Haselnusskrokant **10**
Zwetschkenspieße mit weißer Schokolade und Kokos **10**
Kirschspieße mit Marzipan **10**
Brombeerspieße mit weißer Schokolade **10**
Heidelbeerspieße mit weißer Schokolade **10**
- 12 KEKSE, KIPFERL & PRALINEN**
Vanillekipferl „Oma Rieder“ **15**
Vanillekipferl „Tante Helga“ **16**
Vanillekipferl „Tante Hanni“ **19**
Vanillekipferl „Tante Mitzi“ **20**
Burgenländer Kipferl **25**
Linzer „Augen“ **26**
Gespritzte Kipferl „White one“ **28**
Gespritzte Kipferl „Black one“ **31**
Kokospraline **32**
Schokolade-Rum-Praline **32**
Schokoladenkekse mit Blick auf Quitten-Birnenmarmelade **34**
Mandelkekse mit Kürbis-Ginger-Orangenmarmelade **35**
Kastaniencracker mit getrockneten Feigen und Zimt **37**
Kardamom-Macadamianuss-Cracker **39**
Mandel-Orangen-Cracker **39**
Cookies **40**
Schoko-Erdnussbutter-Cookies **42**
- 44 STRUDEL**
Apfelstrudel „il classico“ **44**
Versteckte Sicht auf den Apfelstrudel **47**
Apfelstrudel-Dim-Sum **48**
Apfelstrudel-Zimtschnecken **51**
Apfelstrudeltarte **52**
Topfenstrudel mit Vanillesauce **55**
Marillen-Topfen-Souffléstrudel im Sack **56**
Pfirsich-Mandel-Strudel **58**
Milchrahmstrudel **59**
Frittierte Kirschstrudeltascherl **60**
Zwetschken-Dörrzwetschken-Strudelschnecke **62**
Grießstrudelschnecke Marille-Vanille **63**
- 65 MOHNTORTE MIT POWIDL**
- 66 MOUSSE**
Nougatmousse mit Haselnusschnitten **66**
Dunkles Schokoladenmousse mit After Eight **67**
Weißes Schokoladenmousse „Oreo“ **67**
Joghurt-Topfenmousse mit Beerengelee **69**
- 70 SCHLOSSERBUAM IM LEBKUCHENBACKTEIG MIT MANDELSAUCE**
- 73 APFEL IM SCHLAFROCK**
- 75 GEBACKENE MÄUSE MIT NOUGATSAUCE**
- 77 GEBACKENE APFELRINGE IM RIESLINGBACKTEIG**
- 78 MARSHMALLOWS**
Mohn-Zimt-Marshmallows **78**
Himbeer-Marshmallows **78**
Zitronen-Marshmallows **78**
- 81 PALATSCHINKEN**
Palatschinkenteige **81**
Marillenpalatschinke **81**
Walnuss-„Gundl“-Palatschinke **83**
Topfenpalatschinke „Die Schnelle“ **84**
Gratinierte Topfenpalatschinke **86**
„Wodka-Lemon“-Palatschinke **88**
Orangen-Palatschinke „Vanilla“ **89**
Cox-Orange-Calvados-Palatschinke mit Zimt **89**
Palatschinke „Sweet and Sour“ mit karamellisierten Kirschen **91**
Palatschinke „Plum“ mit Heidelbeer-Buttersauce **92**
- 95 GEBACKENE TOPFENZIPP „ANDI ERTL“ MIT RIBISELN GEFÜLLT**
- 97 BUTTERMILCHTORTE MIT HIMBEERMASCARPONECREME**
- 98 MARMELADE**
Meine Marillenmarmelade **98**
Ribiselmarmelade **98**
Kürbis-Ginger-Orangenmarmelade **99**
„Bitte Quitte“-Birnenmarmelade **99**
- 101 KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS**
- 102 GRIESSSCHMARRN MIT INGWERSIRUP**
- 105 STEFFI-OMAS MOHN-WUZZINUDELN**
- 106 TOPFENUDELN MIT SAURER ZITRONENCREME**
- 109 POWIDLTASCHERL MIT KARDAMOMBRÖSEL**
- 109 RAHMDALKEN MIT HEIDELBEEREN**
- 111 HOLUNDERBLÜTEN-VARIATIONEN**
Topfen-Cupcakes mit Holunderblütencreme **111**
Buttermilchmousse mit schwarzem Holler und Proseccoschaum **112**
Holunder-Cheesecake **114**
Zitronentarte mit Mascarpone-Holunder-Crème-Brûlée **115**
Holundersirup **117**
Gebackene Holunderblüten **117**
Zitronen-Holunderblüten-Tarte mit Baiserknusper **118**
- 120 SIRUP & EISTEE**
Ingwersirup **120**
Fliedersirup **120**
Ice Tea **122**
Hagebutten-Ice-Tea mit Kirsch **123**
Ice Tea „Green and Green“ **123**

124 SÜSSE KNÖDEL

Marillenknödel aus Erdäpfelteig **124**
Marillenknödel aus Topfenteig mit Mandelkrokant **127**
Brandteigknödel mit Zwetschkenherz **128**
Nougat-Grießknödel mit Vanillesauce **129**
Topfenknödel mit Petersilie **130**
Topfen-Kokosknödel mit Kokospraline **131**
Topfenknödel mit Punsch und Walnusskrokant **132**
Topfenknödel mit Powidl und Mohn **134**
Topfenknödel mit Mozartkugeln gefüllt und Kürbiskernkrokant **135**

136 GRIESSKOCH

Grießkoch zum Selbst-Veredeln und Neue-Rezepte-Entdecken **136**
Orangen-Grießkoch mit kandierten Orangen, Orangenkeksen und Zimt **137**
Mohn-Grießkoch „Bernies Nr. 1“ mit Powidl und Zwetschken **137**
Schokoladen-Grießkoch mit Cookies und „süßer“ Aschantinuss **138**
Karamell-Grießkoch mit Kardamom und Karamellkeksen **141**
Preiselbeer-Grießkoch mit Cranberrys und Schokolebkuchen **142**

145 TARTES

Schokoladen-Bananen-Tarte **145**
Zitronentarte **146**
Kirschen-Cheesecake **147**
Rhabarber-Erdbeer-Tarte **148**
Schokoladentarte mit Vanillekipferlcreme oder Chili **150**

152 SCHAUMROLLEN

Klassisch **152**
Knusprig gebacken **152**
Cremen für Schaumrollen & Co **154**

156 GUGLHUPF

Marmorguglhupf **156**
Milchrahmstrudel-Guglhupf **159**
Kärntner Reindling-Guglhupf **160**
Schokoladen-Haselnussguglhupf „CC One“ mit Vanillekipferlcreme **163**
Fruchtiger Heidelbeer-„CC“-Guglhupf mit Baiser **163**
Glühweinguglhupf **165**
Maroni-Kardamom-Guglhupf **165**
Mohnschoko-Guglhupf „Cupcake mit Kokoscreme“ **166**
Eierlikör- „CC“-Guglhupf mit Schokoladencreme-Topping **168**
Topfen-Lemon-Guglhupf „CC-Ricotta-Lemon-Creme“ **169**

170 SELBST GESCHÖPFTE SCHOKOLADE

Schokolade „Bitte bitter“ mit rosa Pfeffer, Erdbeeren und Himbeeren **170**
Schokolade White Line „Noir“ **173**
Milchschokolade mit karamellisierten Nüssen und Honigwaffel-Keksen **174**

177 SCHEITERHAUFEN

Apfel-Buttermilch-Scheiterhaufen **177**
Ricotta-Zwetschken-Scheiterhaufen **179**
„Vanille-Marille“-Topfen-Scheiterhaufen **179**

180 MILCHREIS

Milchreis zum Selbst-Veredeln und Neue-Rezepte-Entdecken **180**
Johannisbeer-Reis mit Heidelbeeren, Ricottacreme, kandiertem Ingwer und Olivenöl **181**
Vanille-Marille-Milchreis mit Marzipan **181**
Kokosmilch-Bounty-Milchreis mit Ananas und getrockneten Kokosflocken **183**
Himbeer-Milchreis mit Zimt und weißer Schokolade **184**
Orangen-Safran-Milchreis mit Granatapfelkernen und kandierten Orangen **186**

189 KRAPFEN UND CREMEN

192 DUKATEN-BUCHTELN

195 VERSTECKTE LINZERTORTE

196 TIRAMISU

Kürbiskernöl-Marmorguglhupf-Tiramisu **196**
Faschingskrapfen-Tiramisu mit Marillen und Mandelkrokant **197**
Mohnkuchen-Powidl-Zwetschken-Zimt-Tiramisu **198**
Lebkuchen-„X-Mas“-Tiramisu **199**

200 SOMLAUER NOCKERL

203 RUND UM DIE MARILLE

Gefüllte Marillen im Auflauf versteckt **203**
„Wäschermadl“ **204**
Marillensirup **204**
Topfen-Marillen-Golatsche **206**
Kleine Brandteigkrapferl mit Schokoladensauce und Marillenkompott **206**

209 ICE-SANDWICH & EISKAFFEE

Ice-Sandwich mit „Eierlikör-Milchschoko“ **209**
Ice-Sandwich „Kokos-Schoko“ **210**
Eiskaffee „Mein Wien“ mit Vanillekipferlschaum und Amarettini **213**
Eiskaffee „Weißer Mocca, auch Latte genannt“ mit dunklem Schokoladenschaum **214**
Eiskaffee „Caribbean“ mit Kokos-schaum, Kokospralinen und getrockneten Ananas **215**
Türkischer Eiskaffee mit Zimtschaum und kandierten Orangen **217**
Eiskaffee mit Eierlikörschaum und Haselnusskrokant **218**
Tiramisu-Eiskaffee „Bella Italia“ mit Grappa-Rosinen **219**
„Sweetheart Valentin“ Cold-Chocolate mit Schokoladenschaum **220**

223 EISKNÖDEL

Eisknödel im Mohnzucker mit Powidl gefüllt **223**
Der „Eismarillenknödel“ mit Mandelkrokant **223**
Zitronen-Eisknödel mit Ribiseln in Himbeerbrösel **224**
Haselnuss-Eisknödel mit Punsch und Haselnusskrokant **224**
Gebackene Eisknödel „flambiert“ **227**

228 EISLUTSCHER

Mein Lieblingseislutscher **228**
Eislutscher „Grüner Apfel“-Frozen Yogurt **229**

230 SANDRAS SCHNEEWITTCHEN MOHN-TOPFENTORTE MIT HIMBEERGELEE

232 SCHOKO- UND OBSTKUCHEN

Flüssiger Schokokuchen **232**
Schneller Nutella-Schokoblechkuchen **232**
Schokoblechkuchen mit Sauerkirschen und Pistazien **233**
„Kaffee und Kuchen“ Schokoblechkuchen Nr. 2 mit Macadamia & Kardamom **234**
Gebackenes Milchschokoladenmousse **235**
Heidelbeerkuchen **236**
Ribiselkuchen im Schneegestöber **237**
Mandel-Marillenkuchen **239**
Schneller Kirschkuchen **239**
Karottenkuchen „1980er Ananas Style“ **240**
Pfarrers Kirschenkuchen **240**
Zwetschkenfleck mit Streusel **242**
„Ruck Zuck und Zupf“
Schoko-Topfenkuchen **243**

241 SUSI-TORTE

244 SCHNITTEN

Topfen-Obers-Schnitte **244**
Bienenstich **246**
Doboschschnitte **247**
Kardinalschnitten **248**
Himbeerschnitten **249**
Cremeschnitten **250**
Esterházy-Schnitten **251**

252 BRATAPFEL

Haselnuss-Dörrzwetschken-Soufflé im Bratapfel **252**
Maroni-Auflauf sitzt im Bratapfel **252**
Im Blätterteig versteckter Bratapfel **254**
Topfen-Limetten-Soufflé im Bratapfel **257**
Schokoladen-Soufflé im Bratapfel **257**

258 SCHOKOTORTE MIT FICHTENCREME

260 KOMPOTT

Apfelkompott **260**
Marillen-Vanille-Kompott **263**
Quittenkompott **264**
Rotes Rhabarberkompott **264**
Hollerkoch **265**
Zwetschkenkompott **265**

266 FRUCHTSALAT

Ananas-Carpaccio mit grobem Topfen, Minze und Sesam **266**
„Wachauer Marille“-Maracuja-Salat mit griechischem Honig-Joghurt und Amarettini **267**
Pfrirsichsalat mit Olivenöl, Pinienkernen und Zitronenmelisse **267**
Süßer Erdbeersalat mit Buttermilch und Basilikum **268**
Heidelbeer-Granatapfelsalat **270**
„Blau“-und Muskateller-Trauben-Fruchtsalat mit Walnussknusper **273**
Kirschenfruchtsalat mit Marzipankernen **274**

276 ANHANG

Glossar Österreichisch-Deutsch **276**
Register **277**
Danke **281**



VANILLEKIPFERL „OMA RIEDER“

ZUTATEN

- 180 g Mehl, glatt, gesiebt
- 180 g Mehl, griffig, gesiebt
- 160 g Staubzucker
- 280 g Butter, mit einer groben Reibe gerissen,
Zimmertemperatur
- 140 g Walnüsse, gerieben
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 4 Eigelb
- 200 g Staubzucker
- 4 EL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Staubzucker, Butter, Walnüsse, Vanillezucker und Eigelb hineingeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig dünne Rollen formen (ungefähr in der Dicke des kleinen Fingers), diese mit einer Teigkarte oder einem Messer jeweils nach 5 cm abschneiden und daraus Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr 8–10 Minuten backen. Herausholen, sofort vom Blech nehmen und in der Staubzucker-Vanillezucker-Mischung wälzen.

TIPP *Was ich mir zu den Vanillekipferln überlegt habe, sind die Vanillekipferl-Sticks. Sie sind noch einfacher zu machen, schmecken aber genauso gut.*

DIE RICHTIGE MISCHUNG

Ob Kipferl oder Stick – für alle gilt: Nach dem Backen in einer Mischung aus 200 g Staub- und 4 EL Vanillezucker wälzen.

VERSTECKTE SICHT

AUF DEN APFELSTRUDEL

FÜR 6 PERSONEN

FÜR DEN MANDELMÜRBEIG

- 180 g Mehl, glatt
- 125 g Butter, kalt
- 60 g Mandeln, gerieben
- 60 g Staubzucker
- 1 Eigelb
- 3 EL Wasser, kalt
- etwas Butter und Mehl zum Auskleiden
- 1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

FÜR DEN BELAG

- 500 g Äpfel, säuerlich
- 100 g Butter
- 80 g Semmelbrösel
- 80 g Walnüsse, gerieben
- 60 g Rosinen (nach Belieben)
- 200 g Apfelringe, getrocknet
- 2 EL Pinienkerne
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 6 EL Kristallzucker
- 4 Zitronen, unbehandelt, Saft und fein geriebene Schale
- 2 EL Rum

FÜR DIE CREME

- 3 EL Gervais, natur
- 2 EL Honig
- 1 Zitrone, unbehandelt, Saft und fein geriebene Schale
- 1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Für den Mandelmürbteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter fein reißen und mit den restlichen Zutaten in die Mulde geben. Schnell zu einem glatten Teig verarbeiten und 45 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Das Backrohr auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Belag die Äpfel schälen, entkernen, in 2–3 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und darin Brösel und Walnüsse unter ständigem Rühren rösten, bis sie eine gleichmäßig braune Farbe erhalten. Gemeinsam mit den Rosinen, den getrockneten Apfelingeln und den Pinienkernen zu den Apfelstücken geben und alles gut miteinander verrühren. Vanillezucker, Zimt, Kristallzucker, Zitronensaft und -schale sowie Rum ebenfalls unterrühren. Nochmals kosten und eventuell nachschmecken. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Creme alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn ausrollen und in eine gebutterte und bemehlte Tarteform geben. Dabei den Teig über den Rand der Form hängen lassen. Wenn du keine Tarteform hast, macht das auch nichts – einfach ein Blech mit Backpapier nehmen und den Teig rund ausrollen. Den Teigboden mit der Creme bestreichen und den Apfelbelag schön locker darauf verteilen. Die überstehenden Ränder einschlagen, leicht andrücken – in der Mitte sollte ein Sichtfenster bleiben – und für 20–25 Minuten ins Rohr stellen. Aufpassen, dass dir nichts anbrennt oder schwarz wird. Ich decke die Mitte mit der Apfelfülle meistens nach 10 Minuten mit Alufolie ab, damit sie geschützt ist. 5 Minuten vor dem Ende der Backzeit den Teigrand mit dem verquirlten Ei bestreichen, das gibt noch eine schöne Farbe.



BUTTERMILCHMOUSSE

MIT SCHWARZEM HOLLER UND PROSECCOSCHAUM



FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE BUTTERMILCHMOUSSE

- 500 ml Buttermilch, natur
- 5 EL Staubzucker
- 2 Zitronen, nur der Saft
- 13 EL Holundersirup (siehe Seite 117)
- 4 Blatt Gelatine
- 2 cl Orangenlikör (Grand Marnier)
- 200 ml Schlagobers

FÜR DEN SCHWARZEN HOLLER

- 150 g Kristallzucker
- 150 ml Heidel- oder Johannisbeersaft
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Zitronen, nur der Saft
- 4 Birnen, geschält und in Scheiben geschnitten (am besten mit einem Gurkenhobel)
- 500 g schwarze Hollerbeeren
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Honig

FÜR DEN PROSECCOSCHAUM

- 200 g Kristallzucker
- 100 ml Weißwein
- 3 Zitronen, nur der Saft
- 500 ml Prosecco
- 1 TL Vanillezucker
- 3 EL Holundersirup (siehe Seite 117)
- 4 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Zuerst den Proseccoschaum zubereiten. Hierfür den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Gleich mit Weißwein ablöschen und so lange kochen, bis der Weißwein fast komplett aufgelöst ist. Zitronensaft und Prosecco dazugeben und zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten kochen lassen, Vanillezucker und Holundersirup dazugeben – nun kosten bitte! Zu sauer? Zu süß? Einfach noch ein wenig abschmecken, wenn du magst! Die Gelatine in kaltem Wasser einlegen, bis sie weich ist, ausdrücken und sogleich in die noch warme Flüssigkeit einrühren. In ein schmales, hohes Gefäß füllen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Holler gibst du Kristallzucker in einen Topf und lässt ihn schmelzen. Jetzt mit Heidelbeersaft ablöschen. Zimtstange, Nelken sowie Vanillezucker dazugeben und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zitronensaft, Birnen und Holler hinzufügen und 2 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit das Vanillepuddingpulver in eine Schüssel geben, 3 EL Wasser dazu und gut mit einem Schneebesen verrühren. In den kochenden Holler einrühren, nochmals 2 Minuten kochen lassen – fertig! AHHHHH noch nicht ganz, den Honig hätten wir doch fast vergessen. Gleich kosten – vielleicht fehlt ja noch etwas. Nach Belieben Honig einrühren und kalt stellen.

Jetzt müssen wir noch unsere Buttermilchmousse machen – geht ganz schnell und einfach. Buttermilch, Staubzucker, Zitronensaft, Holundersirup in eine Schüssel geben und gut verrühren. Kosten – vielleicht fehlt ja noch ein wenig Säure? Dann gib Zitronensaft dazu. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangenlikör in einen kleinen Topf geben, die ausgedrückte Gelatine hinzufügen und langsam unter ständigem Rühren warm machen. Gib jetzt 3 EL von der Buttermilchmasse dazu – gut rühren. Die flüssige Gelatine nun schnell mit einem Schneebesen unter die restliche Buttermilchmasse rühren, rühren, rühren. Wichtig: Die Gelatine darf nicht aufkochen, sonst stockt sie nicht mehr! Die Masse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Herausnehmen und das halb steif geschlagene Schlagobers unterheben.

Ich fülle die Mousse gerne in Gläser, weil man die unterschiedlichen Schichten schön sehen kann. Cocktail-Gläser sind meine Favoriten. Zuerst 1 EL vom schwarzen Hollerkoch, dann die Buttermilchmousse daraufgeben – und in den Kühlschrank stellen, bis es gestockt ist. Der Proseccoschaum sollte auch schon fest sein. Wenn ja – perfekt –, dann müssen wir ihn nur mehr zum Schäumen bringen und das geht am besten mit einem Pürierstab. Den Schaum auf die Mousse geben und ab geht die Post!

TOPFEN- KNÖDEL

TOPFENKNÖDEL MIT PETERSILIE

Du liest richtig – mit Petersilie! Und wenn ich dir sag, das ist die Idee von meiner Oma, wirst du dich wundern, aber es ist wirklich so.

FÜR 4 PORTIONEN

- 250 g Topfen, 20 %, abtropfen lassen, am besten in einem Geschirrtuch, dann wiegen
- 60 g Butter, flüssig
- 1 EL Sauerrahm
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone, unbehandelt, nur die Schale
- 1 Prise Salz
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 45 g Mehl, glatt
- 60 g Hartweizengrieß
- Butterbrösel (siehe Seite 124)

ZUBEREITUNG

Den Topfen mit flüssiger Butter, Sauerrahm, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, der Petersilie und den Eiern gut miteinander verrühren. Mehl und Grieß zusammenmischen und unter die Masse rühren. Den Teig mindestens 2 Stunden kalt stellen. Daraus Knödel formen und in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen und 10 Minuten leicht kochen. Mit einem Siebschöpfer herausheben, auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen und in eine vorbereitete Pfanne mit Butterbrösel geben und darin leicht schwenken.

TOPFEN-KOKOSKNÖDEL MIT KOKOSPRALINE

FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Topfen, 20 %, abtropfen lassen, am besten in einem Geschirrtuch, dann wiegen
- 60 g Butter, flüssig
- 1 EL Sauerrahm
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone, unbehandelt, nur die Schale
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 45 g Mehl, glatt
- 60 g Hartweizengrieß
- 8 EL Kokosraspel
- 4 EL Staubzucker
- 8 Raffaello
- Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Den Topfen mit flüssiger Butter, Sauerrahm, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und den Eiern gut miteinander verrühren. Mehl und Grieß zusammenmischen und unter die Masse rühren. Den Teig mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die Kokosraspel mit dem Staubzucker vermischen. Aus dem Teig kleine Knödel formen – das geht am besten mit einem Eisportionierer – und kleine Kugeln ausstechen. Mit den Fingern eine Einbuchtung hineindrücken, je Knödel ein Raffaello hineindrücken und wieder ganz gut verschließen. In kochendem Salzwasser 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einem Siebschöpfer herausheben und in den Kokosraspeln wälzen. Auf Tellern anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit einer Schokoladensauce (siehe Seite 206) servieren.





GUGLHUPF

„AUSTRIAN CUPCAKE-STYLE“

SCHOKOLADEN-HASELNUSS-GUGLHUPF „CC ONE“ MIT VANILLEKIPFERLCREME

FÜR 6 STÜCK

- 200 g Butter
- 220 g Staubzucker
- 8 Eigelb
- 8 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 180 g Kristallzucker
- 130 g Mehl, glatt, gesiebt
- 100 g Haselnüsse, gerieben und geröstet
- 15 g Kakaopulver
- 20 g Tafelöl
- 1 Mini-Guglhupfform-Blech
- etwas Butter und geriebene Haselnüsse für die Form
- 1 Vanillekipferlcreme (siehe Seite 150)

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter und Staubzucker schaumig rühren. Das Eigelb nach und nach dazugeben. Das Eiweiß halb steif schlagen, eine Prise Salz hinzufügen, langsam den Kristallzucker einrieseln lassen und zu festem Schnee schlagen. Gesiebttes Mehl und Nüsse miteinander vermischen. Danach abwechselnd Mehl-Nussmischung und Eischnee unter die Buttermasse heben. Kakaopulver und Öl verrühren. Ein Drittel der Masse mit der Kakao-Ölmasse vermengen. Das Mini-Guglhupf-Blech mit Butter befetten und mit geriebenen Haselnüssen austreuen. Beide Teigmassen abwechselnd einfüllen und 20 Minuten im Rohr backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Vanillekipferlcreme wie beschrieben zubereiten und in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Den Mini-Guglhupfen aufdressieren.

FRUCHTIGER HEIDELBEER-„CC“-GUGLHUPF MIT BAISER

FÜR 6 STÜCK

- 6 Eier
- 150 g Kristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 350 g Mehl, glatt
- 50 g Toastbrot, entrindet, gerieben
- 1 Zitrone, unbehandelt, nur die fein geriebene Schale
- 160 g Crème fraîche
- 150 ml Maiskeimöl
- 310 g Heidelbeeren, gut gewaschen und trocken getupft
- etwas Butter und Kristallzucker für die Form
- 1 Mini-Guglhupfform-Blech
- 1 Baisermasse (siehe Seite 118)
- Bunsenbrenner

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier aufschlagen – du kannst sie ruhig 5 Minuten schlagen, bevor du Kristall- und Vanillezucker dazugibst. Weiterschlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Das dauert seine Zeit – etwa 20 Minuten. Mehl, Toastbrotbrösel und Zitronenschale miteinander vermischen und abwechselnd mit der Crème fraîche und dem Öl unterrühren. Danach die Heidelbeeren unterheben. Die Masse in das mit Butter und Zucker ausgekleidete Mini-Guglhupf-Blech füllen und 20 Minuten im Rohr backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Baisermasse zubereiten. Baiser mit einem Dressiersack aufspritzen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

TIRAMISU

KÜRBISKERNÖL-MARMORGUGLHUPF-TIRAMISU

FÜR 6 PERSONEN

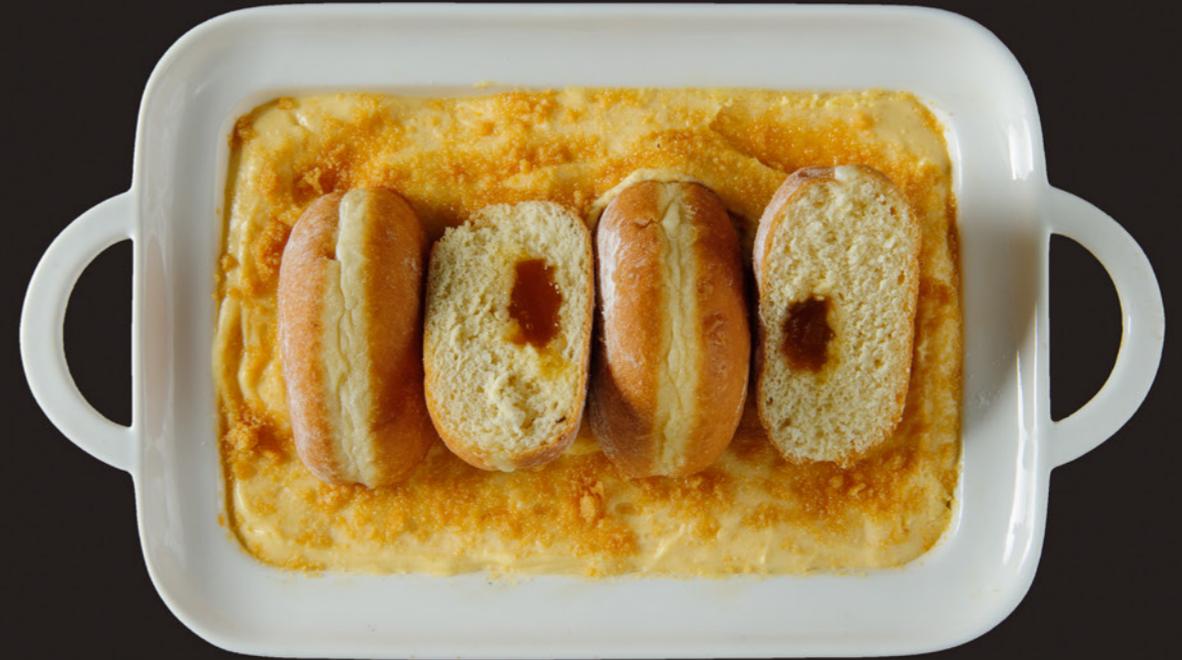
- 6 Eigelb
- 90 g Kristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 500 g Mascarpone
- 200 ml Kaffee, stark, kalt
- 4 cl Rum
- 3 EL Kristallzucker
- 1 Marmorguglhupf, selbst gemacht (siehe Seite 156) oder gekauft
- 9 EL Kürbiskernöl

FÜR DEN KÜRBISKERN-KRÖKANT

- 8 EL Kristallzucker
- 8 EL Kürbiskerne

ZUBEREITUNG

Für den Kürbiskernkrokant 8 EL Kristallzucker in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Kürbiskerne dazugeben und mit einem Kochlöffel gut verrühren, bis sich die Kerne von der Pfanne gelöst haben. Aber gib acht, dass dir der Zucker nicht verbrennt. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Backpapier auskühlen lassen. Sobald die Kürbiskerne kalt sind, mit einer Moulinette reiben oder in einem Gefriersackerl mithilfe eines Nudelwalkers klein schlagen. Das Eigelb in einen Schneekessel geben und mit einem Handmixer gut aufschlagen. Nach und nach 90 g Kristallzucker und Vanillezucker dazugeben und weiterschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Jetzt mit einem Schneebesen den Mascarpone langsam unterheben. Kaffee, Rum und 3 EL Kristallzucker in einer Schüssel gut verrühren. Und schon können wir das Tiramisu stapeln: Den Marmorkuchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in der Kaffeemischung tränken und die erste Hälfte in eine flache Form legen. Eine Schicht Mascarponecreme darüberstreichen, 3 EL Kürbiskernöl daraufgeben, dann etwas Kürbiskernkrokant und eine weitere Schicht des getränkten Marmorkuchens. So weiterverfahren, bis alles aufgebraucht ist. Zum Schluss sollten dir noch etwas Krokant und Kürbiskernöl übrig bleiben, damit wir es oben draufstreuen können. Nun für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



FASCHINGSKRAPPEN-TIRAMISU MIT MARILLEN UND MANDELKRÖKANT

FÜR 6 PERSONEN

- 6 Eigelb
- 80 g Kristallzucker
- 500 g Mascarpone
- 6 Faschingskrappen
- 1 TL Vanillezucker

FÜR DAS MARILLENKOMPOTT

- 6 EL Kristallzucker
- 4 cl Orangenlikör (Grand Marnier)
- 200 ml Marillensaft
- ½ Zitrone, nur der Saft
- 8 Marillen, entkernt, halbiert

FÜR DEN MANDELKRÖKANT

- 8 EL Kristallzucker
- 8 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Diese Kreation ist mein absoluter Favorit. Für das Kompott 6 EL Kristallzucker in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Orangenlikör ablöschen, gleich mit Marillensaft aufgießen und etwas einkochen. Zitronensaft, Marillen und Vanillezucker dazugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Für den Krokant eine zweite beschichtete Pfanne auf den Herd stellen, 8 EL Kristallzucker hineingeben und karamellisieren lassen. Die Mandelblättchen hinzufügen und gut durchrühren, bis sich alles von der Pfanne löst. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Sobald die Masse kalt ist, mit einer Moulinette reiben oder in einem Gefriersackerl mithilfe eines Nudelwalkers klein schlagen. Das Eigelb in einen Schneekessel geben und mit einem Handmixer aufschlagen. Nach und nach 80 g Kristallzucker dazugeben und weiterschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Jetzt mit einem Schneebesen den Mascarpone langsam, aber gut unterheben. Nun die Faschingskrappen schneiden – am besten der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben. Den Boden einer flachen Schüssel – sie sollte schon ca. 10 cm hoch sein – mit der ersten Hälfte Krappenscheiben belegen. Etwas von der Mascarponecreme daraufgeben, gut verteilen, dann eine Schicht mit Marillenkompott – bitte auch den Saft dazu nehmen. Darauf etwas Krokant verstreuen und wieder Krappenscheiben darauf verteilen. So ziehen wir uns nach oben, bis wir alles verbraucht haben. Zum Schluss muss dir noch etwas Krokant übrig bleiben, der bildet den Abschluss. Das Tiramisu für mindestens 3 Stunden kalt stellen.



EISKAFFEE

EISKAFFEE „MEIN WIEN“ MIT VANILLEKIPFERLSCHAUM UND AMARETTINI

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN EISKAFFEE

- 1 l Kaffee, schwarz, kräftig, kalt
- 4 TL Kristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 6 cl Cognac oder Weinbrand (nach Belieben)
- 8 Kugeln Vanilleeis
- 4 Eiskaffee-Gläser und Strohhalm (nach Belieben)
- 6 Vanillekipferl, Grazer Ringe (Spritzkekse) oder Amarettini zur Dekoration
- 4 TL Schokoladenspäne, dunkel

FÜR DEN VANILLEKIPFERLSCHAUM

- 100 g Vanillekipferl oder süße Butterkekse, zerbröseln
- 70 g Schokolade, weiß, klein gehackt
- 250 ml Schlagobers
- 50 ml Milch
- 10 ml Rum
- 1 iSi Gourmet Whip Flasche (1 l Volumen)
- 2 Sahnekapseln

ZUBEREITUNG

Den Kaffee mit Kristallzucker und Vanillezucker abschmecken. Wer mag, kann Cognac hinzufügen.

Für den Vanillekipferlschaum alle Zutaten in einen Schneekessel geben und über einem Wasserbad auf mittlerer Hitze langsam erhitzen. Immer wieder gut umrühren. Wenn alles aufgelöst ist, die Masse durch ein Haarsieb siehen und in die iSi Gourmet Whip Flasche füllen. Diese fest zudrehen, auf den Kopf stellen, schütteln und 2 Sahnekapseln in die Flasche hineingeben. Sofort für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Je 2 Kugeln Eis in die Gläser geben und den Eiskaffee darübergießen. Die iSi Flasche mit dem Vanillekipferlschaum gut schütteln und diesen auf dem Eiskaffee verteilen. Zur Dekoration ein paar Vanillekipferl, Spritzkekse oder Amarettini und ein paar Schokoladenspäne darüberstreuen – fertig!

SANDRAS SCHNEEWITTCHEN

MOHN-TOPFENTORTE MIT HIMBEERGELEE

Die Geburtstagstorte meiner Frau. Normalerweise gibt es nur Torten von meiner Tante Mitzi oder wenn meine Frau Geburtstag hat. Nur für sie stelle ich mich einmal im Jahr hin – und so einzigartig mein Tortenakt ist, so einzigartig ist meine Frau.

FÜR 12 PERSONEN

- 4 Eier
- 180 g Butter
- 70 g Staubzucker
- 180 g Mohn, gemahlen
- 4 cl Rum
- ½ TL Vanillezucker
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 1 Zitrone, unbehandelt, nur die fein geriebene Schale
- 50 g Maisstärke (Maizena)
- 1 Prise Salz
- 80 g Kristallzucker
- 50 g Mehl, glatt
- ¼ l Milch
- 1 Tortenring, am besten verstellbar (Springform) und mind. 10 cm höher als der Tortenboden
Butter und Mehl für die Form

FÜR DIE TOPFEN-JOGHURTMOUSSE

- 500 g Topfen, 20 %, passiert
- 250 g Naturjoghurt
- 10 EL Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 3 Zitronen, nur der Saft
- 8 Blatt Gelatine
- 6 cl Grand Marnier oder Rum
- 250 ml Schlagobers

FÜR DAS HIMBEERGELEE

- 6 EL Kristallzucker
- ¼ l Weißwein
- 1 Zimtstange
- 100 ml Himbeersirup
- 250 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Zitronen, nur der Saft
- 3 Blatt Gelatine
- 2 EL Honig



ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen, das Eiweiß in einem Schneekessel einsteilen in den Kühlschrank stellen. Butter mit einem Handmixer ca. 15 Minuten in einer Schüssel aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Butter weiß ist. Dann den Staubzucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Eigelb hinzufügen und kurz mitschlagen, bis eine homogene Masse entsteht. Mohn, Rum, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und Maisstärke miteinander vermischen. Eiweiß aus dem Kühlschrank holen und in einer Schüssel halb steif schlagen, eine Prise Salz dazugeben und unter ständigem Rühren langsam den Kristallzucker einrieseln lassen, bis das Eiweiß ein fester Schnee ist. Abwechselnd jeweils ⅓ des Mehls und ⅓ der Milch in die Butter-Eigelbmasse einrühren, bis beides aufgebraucht ist. Dann abwechselnd Mohnmasse und Schnee unterheben. Den Tortenring ausbuttern, mit Mehl auskleiden, die Masse einfüllen und für 45 Minuten ins Rohr stellen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Topfenmasse zubereiten. Dafür Topfen und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann ausdrücken. Grand Marnier und Gelatine in einen Topf geben und erwärmen. Die Gelatine darf nicht kochen, sonst verliert sie ihre Bindung. Unter ständigem Rühren schnell 4 EL von der Topfen-Joghurtmasse einrühren, rasch zurück in die restliche Masse geben und unterrühren. Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Schlagobers in einer Schüssel halb steif schlagen und unter die angezogene Masse heben. Diese nun auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen und für mindestens 4 Stunden zurück in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit das Himbeergelee zubereiten. Hierfür den Kristallzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Zimtstange und Himbeersirup hinzufügen und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die tiefgefrorenen Himbeeren, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und ein paar Minuten kochen lassen. Danach durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf passieren. Die Gelatine in Wasser einweichen. Den Himbeersaft nochmals erhitzen, darf aber nicht kochen, mit Honig abschmecken und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Gut abkühlen lassen, bevor das Gelee über die Torte geleert wird. Bitte ganz wichtig: Die Topfenmasse muss fest sein, bevor du das Himbeergelee, kalt, aber noch flüssig, darauf gibst. Sollte es gestockt sein, bei wenig Hitze einfach nochmals zergehen lassen. Dann die Torte für weitere 4 Stunden in den Kühlschrank stellen – noch besser schmeckt sie am nächsten Tag. Also rechtzeitig anfangen! Der Aufwand lohnt sich aber, die Torte schmeckt grandios.