7hauben

Perlen der Wiener Mehlspeiskunst

mit Omas und Opas der Vollpension



Begleitheft mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Süße Traditionen: Die wahren Perlen der Wiener Mehlspeiskunst

Omas und Opas der Vollpension

Malakofftorte

Cremeschnitten mit weißer Schokolade

Kardinalschnitte

Buchteln mit Powidl

Kipferlkoch

Apfelstrudel

Milchrahmstrudel

Sachertorte

Linzerschnitten

Punschkrapfen

Gugelhupf

Kaiserschmarrn








WIENER
KÜCHE

















Süße Traditionen: Die wahren Perlen der Wiener Mehlspeiskunst

Apfelstrudel und Sachertorte sind weltberühmt, aber die Tradition der Wiener Mehlspeisen hält noch viele weitere Schätze bereit.

Wiener Mehlspeisen sind in der ganzen Welt bekannt und nicht nur bei kleinen Zuckergoscherln sehr beliebt. Ursprünglich waren viele dieser Gerichte jedoch nicht grundsätzlich süß, sondern entstanden als fleischlose, sättigende Speisen für die fast 150 Fastentage, die pro Kalenderjahr von der katholischen Kirche vorgeschrieben waren. Erst als im 19. Jahrhundert raffinierter Zucker aus heimischen Zuckerrüben gewonnen werden konnte und erschwinglich wurde, entstand der Begriff der süßen Mehlspeisen und sie wanderten in der Menüfolge nach hinten.

Wien war ein Schmelztiegel verschiedener Nationalitäten und Einflüsse aus der ehemaligen Monarchie, was einen wesentlichen Anteil an der Vielfalt dieser Küche hat. So fanden beispielsweise böhmische Köchinnen Anstellung in großbürgerlichen Wiener Haushalten und brachten Spezialitäten wie Germknödel und Buchteln mit.

In dieser **OMAsterclass** wird dir eine schöne Auswahl der liebsten Wiener Mehlspeisen der **Backomas und -opas** gezeigt. Die vielfältige Liste reicht von Klassikern wie **Buchteln, Kipferlkoch und Guglhupf** bis hin zu überbackenen Palatschinken. Vielleicht entdeckst du hier ein paar Rezepte, die du schon immer einmal ausprobieren wolltest – ran an die Schürze, an den Ofen, fertig, los!

Omas und Opas der Vollpension

Die Omas und Opas der Backakademie stehen als die süßeste Zutat der Vollpension für authentische Backkunst und herzliche Gastfreundschaft. In ihrer Arbeit – ob als Backprofis mit Herz, tatkräftiger Teil des Serviceteams oder als „Omas und Opas vom Dienst" – legen die über 60-jährigen Teammitglieder großen Wert auf ein gelebtes Miteinander. Ein zentrales Thema ist dabei, beim Backen und Plaudern verschiedenste Generationen mitten im Duft von frischem Kuchen zusammenzubringen. Mit ihrer geballten Lebenserfahrung bringen sie nicht nur ihre persönlichen Lieblingsrezepte ein, sondern auch eine große Portion Liebe. So beweisen sie Tag für Tag eindrucksvoll, dass echtes Handwerk Menschen verbindet und puren Genuss in Form von traditionellen Wohlfühlkuchen auf den Teller bringt.



Omas und Opas der Vollpension

vollpension.wien

> Ran an die Schürze, an den Ofen – fertig, los!

Malakofftorte



Zutaten & Infos

Zubereitung	Gesamtzeit	Portionen
45 min	**12 h**	**1**

Creme

50	Biskotten
3	Eidotter
7 Blätter	Gelatine
	Mandelaroma
40 g	Mandeln, gerieben
500 ml	Milch
450 ml	Sahne
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Vanillezucker
130 g	Zucker

Deko

12	Biskotten, halbiert
200 g	Mandelblättchen, goldbraun geröstet
100 g	Schokolade, dunkel

Tränke

100 ml	Kaffee
450 ml	Milch
1 Schuss	Rum
3 EL	Staubzucker

Rezeptschritte

Schritt 1

Gelatine vorbereiten

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dabei darauf achten, die Blätter einzeln einzulegen.

7 Blätter Gelatine

Schritt 2

Pudding vorbereiten

In 100 ml Milch das Puddingpulver und die Dotter glattrühren. Die restliche Milch mit Kristallzucker, Vanillezucker und Mandelaroma aufkochen. Unter ständigem Rühren die Dotter-Puddingmischung beigeben und kurz durchkochen lassen, bis die Stärke bindet und der Pudding andickt.

- 500 ml Milch
- 2 Packungen Vanillepuddingpulver
- 3 Eidotter
- 130 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Mandelaroma

Schritt 3

Creme kaltstellen

Die Gelatine gut ausdrücken und einrühren, bis die Creme glatt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und gut auskühlen lassen.

Schritt 4

Creme fertigstellen

Sobald die Creme ausgekühlt ist, mit einem Schneebesen oder Mixer gut durchrühren. Das Schlagobers (Sahne) aufschlagen und unter die Creme heben.

- 450 ml Sahne

Schritt 5

Tränke vorbereiten

Für die Tränke alle Zutaten gut verrühren.

- 100 ml Kaffee
- 450 ml Milch
- 3 EL Staubzucker
- 1 Schuss Rum

Schritt 6

Torte schichten

Den Boden der Tortenform mit den geriebenen Mandeln bedecken. Biskotten durch die Tränke ziehen und damit waagerecht den Boden belegen. Etwas Creme darauf verstreichen. Die nächste Schicht getränkter Biskotten auf die lange Kante schlichten (seitlich liegend). Wieder eine Schicht Creme auftragen. Die letzte Schicht Biskotten tränken und waagerecht schlichten. Wieder eine Cremeschicht obenauf verteilen. Darauf achten, dass bei den Cremeschichten alle Lücken gut ausgefüllt sind. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die übrig gebliebene Creme in einen Spritzsack mit Sterntülle geben und ebenfalls kaltstellen.

Tipp

Die Biskotten nur durch die Tränke ziehen, nicht einweichen – sonst wird die Torte matschig. Biskotten variieren je nach Marke in der Größe.

- 40 g Mandeln (gerieben)
- 50 Biskotten

Schritt 7

Deko vorbereiten

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die halbierten Biskotten darin tunken und auf Backpapier trocknen lassen.

- 100 g Schokolade (dunkel)
- 12 Biskotten (halbiert)

Schritt 8

Torte fertigstellen

Die Torte aus der Form lösen, dazu vorher mit einem Messer innen am Ring entlangfahren. Mit der im Spritzsack aufbewahrten Creme Rosetten auf die Torte aufspritzen und die getunkten Biskotten daraufsetzen.

Schritt 9

Geschafft

Auf der Torte noch die Mandelblättchen verteilen. Die gut durchgezogene Malakofftorte servieren.

- 200 g Mandelblättchen (goldbraun geröstet)

Begleitheft
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Omas und Opas der Vollpension

Kurs
Perlen der Wiener Mehlspeiskunst

Köchinnen & Köche
Omas und Opas der Vollpension

7hauben.com