

BERNIE RIEDER^s

Süße
Österreichische
Küche



RELOADED

braumüller





Bernie Rieders

SÜSSE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Reloaded

BERNIE RIEDER^s

Süße
Österreichische
Küche



RELOADED

Mit Fotografien
von Kurt-Michael Westermann

braumüller



FRUCHTSPIESSE

Marillenspieße mit Bitterschokolade und Haselnusskrokant

Zwetschkenspieße mit weißer Schokolade und Kokos

Kirschspeiße mit Marzipan

Brombeerspieße mit weißer Schokolade

Heidelbeerspieße mit weißer Schokolade

KEKSE, KIPFERL & PRALINEN

Vanillekipferl „Oma Rieder“

Vanillekipferl „Tante Helga“

Vanillekipferl „Tante Hanni“

Vanillekipferl „Tante Mitzi“

Burgenländer Kipferl

Linzer „Augen“

Gespritzte Kipferl „White one“

Gespritzte Kipferl „Black one“

Kokospraline

Schokolade-Rum-Praline

Schokoladenkekse mit Blick auf Quitten-Birnenmarmelade

Mandelkekse mit Kürbis-Ginger-Orangenmarmelade

Kastaniencracker mit getrockneten Feigen und Zimt

Kardamom-Macadamianuss-Cracker

Mandel-Orangen-Cracker

Cookies

Schoko-Erdnussbutter-Cookies

STRUDEL

Apfelstrudel „il classico“

Versteckte Sicht auf den Apfelstrudel

Apfelstrudel-Dim-Sum

Apfelstrudel-Zimtschnecken

Apfelstrudeltarte

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Marillen-Topfen-Souffléstrudel im Sack

Pfirsich-Mandel-Strudel

Milchrahmstrudel

Frittierte Kirschstrudeltascherl

Zwetschken-Dörrzwetschken-Strudelschnecke

Grießstrudelschnecke Marille-Vanille

MOHNTORTE MIT POWIDL

MOUSSE

Nougatmousse mit Haselnussschnitten

Dunkles Schokoladenmousse mit After Eight

Weißes Schokoladenmousse „Oreo“

Joghurt-Topfenmousse mit Beerengelee

SCHLOSSERBUAM IM LEBKUCHENBACKTEIG MIT MANDELSAUCE

APFEL IM SCHLAFROCK

GEBACKENE MÄUSE MIT NOUGATSAUCE

GEBACKENE APFELRINGE IM RIESLINGBACKTEIG

MARSHMALLOWS

Mohn-Zimt-Marshmallows

Himbeer-Marshmallows

Zitronen-Marshmallows

PALATSCHINKEN

Palatschinkenteige

Marillenpalatschinke

Walnuss-„Gundl“-Palatschinke

Topfenpalatschinke „Die Schnelle“

Gratinierte Topfenpalatschinke

„Wodka-Lemon“-Palatschinke

Orangen-Palatschinke „Vanilla“

Cox-Orange-Calvados-Palatschinke mit Zimt

Palatschinke „Sweet and Sour“ mit karamellisierten Kirschen

Palatschinke „Plum“ mit Heidelbeer-Buttersauce

GEBACKENE TOPFENZIPF „ANDI ERTL“ MIT RIBISELN GEFÜLLT

BUTTERMILCHTORTE MIT HIMBEERMASCARPONECREME

MARMELADE

Meine Marillenmarmelade

Ribiselmarmelade

Kürbis-Ginger-Orangenmarmelade

„Bitte Quitte“-Birnenmarmelade

KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

GRIESSSCHMARRN MIT INGWERSIRUP

STEFFI-OMAS MOHN-WUZZINUDELN

TOPFENUDELN MIT SAURER ZITRONENCREME

POWIDLITASCHERL MIT KARDAMOMBRÖSEL

RAHMDALKEN MIT HEIDELBEEREN

HOLUNDERBLÜTENVARIATIONEN

Topfen-Cupcakes mit Holunderblütencreme

Buttermilchmousse mit schwarzem Holler und Proseccoschaum

Holunder-Cheesecake

Zitrontarte mit Mascarpone-Holunder-Crème-Brulée

Holundersirup

Gebackene Holunderblüten

Zitronen-Holunderblüten-Tarte mit Baiserknusper

SIRUP & EISTEE

Ingwersirup

Fliedersirup

Ice Tea

Hagebutten-Ice-Tea mit Kirsch

Ice Tea „Green and Green“

SUSSE KNÖDEL

Marillenknödel aus Erdäpfelteig

Marillenknödel aus Topfenteig mit Mandelkrokant

Brandteigknödel mit Zwetschkenherz

Nougat-Grießknödel mit Vanillesauce
Topfenknödel mit Petersilie
Topfen-Kokosknödel mit Kokospraline
Topfenknödel mit Punsch und Walnussskrokant
Topfenknödel mit Powidl und Mohn
Topfenknödel mit Mozartkugeln gefüllt und
Kürbiskernkrokant

GRIESSKOCH

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

TARTES

Schokoladen-Bananen-Tarte
Zitronentarte
Kirschen-Cheesecake
Rhabarber-Erdbeer-Tarte
Schokoladentarte mit Vanillekipferlcreme oder Chili

SCHAUMROLLEN

Klassisch
Knusprig gebacken
Cremen für Schaumrollen & Co

GUGLHUPF

Marmorguglhupf

Milchrahmstrudel-Guglhupf

Kärntner Reindling-Guglhupf

Schokoladen-Haselnussguglhupf „CC One“ mit Vanillekipferlcreme

Fruchtiger Heidelbeer-„CC“-Guglhupf mit Baiser

Glühweinguglhupf

Maroni-Kardamom-Guglhupf

Mohnschoko-Guglhupf „Cupcake mit Kokoscreme“

Eierlikör- „CC“-Guglhupf mit Schokoladencreme-Topping

Topfen-Lemon-Guglhupf „CC-Ricotta-Lemon-Creme“

SELBST GESCHÖPFTE SCHOKOLADE

Schokolade „Bitte bitter“ mit rosa Pfeffer, Erdbeeren und Himbeeren

Schokolade White Line „Noir“

Milchschokolade mit karamellisierten Nüssen und Honigwaffel-Keks

SCHEITERHAUFEN

Apfel-Buttermilch-Scheiterhaufen

Ricotta-Zwetschken-Scheiterhaufen

„Vanille-Marille“-Topfen-Scheiterhaufen

MILCHREIS

Milchreis zum Selbst-Veredeln und Neue-Rezepte-Entdecken

Johannisbeer-Reis mit Heidelbeeren, Ricottacreme, kandiertem Ingwer und Olivenöl

Vanille-Marille-Milchreis mit Marzipan

Kokosmilch-Bounty-Milchreis mit Ananas und getrockneten Kokosflocken

Himbeer-Milchreis mit Zimt und weißer Schokolade

Orangen-Safran-Milchreis mit Granatapfelkernen und kandierten Orangen

KRAPFEN UND CREMEN

DUKATEN-BUCHTELN

VERSTECKTE LINZERTORTE

TIRAMISU

Kürbiskernöl-Marmorguglhupf-Tiramisu

Faschingskrapfen-Tiramisu mit Marillen und Mandelkrokant

Mohnkuchen-Powidl-Zwetschken-Zimt-Tiramisu

Lebkuchen-„X-Mas“-Tiramisu

SOMLAUER NOCKERL

RUND UM DIE MARILLE

Gefüllte Marillen im Auflauf versteckt

„Wäschermadl“

Marillensirup

Topfen-Marillen-Golatsche

Kleine Brandteigkrapferl mit Schokoladensauce und Marillenkompott

ICE-SANDWICH & EISKAFFEE

Ice-Sandwich mit „Eierlikör-Milchscho“

Ice-Sandwich „Kokos-Scho“

Eiskaffee „Mein Wien“ mit Vanillekipferlschaum und Amarettini

Eiskaffee „Weißer Mocca, auch Latte genannt“ mit dunklem Schokoladenschaum

Eiskaffee „Caribbean“ mit Kokosschaum, Kokospralinen und getrockneten Ananas

Türkischer Eiskaffee mit Zimtschaum und kandierten Orangen

Eiskaffee mit Eierlikörschaum und Haselnusskrokant

Tiramisu-Eiskaffee „Bella Italia“ mit Grappa-Rosinen

„Sweetheart Valentin“ Cold-Chocolate mit Schokoladenschaum

EISKNÖDEL

Eisknödel im Mohnzucker mit Powidl gefüllt

Der „Eismarillenknödel“ mit Mandelkrokant

Zitronen-Eisknödel mit Ribiseln in Himbeerbrösel

Haselnuss-Eisknödel mit Punsch und Haselnusskrokant

Gebackene Eisknödel „flambiert“

EISLUTSCHER

Mein Lieblingseislutscher

Eislutscher „Grüner Apfel“-Frozen Yogurt

SANDRAS SCHNEEWITTCHEN MOHN- TOPFENTORTE MIT HIMBEERGELEE

SCHOKO- UND OBSTKUCHEN

Flüssiger Schokokuchen

Schneller Nutella-Schokoblechkuchen

Schokoblechkuchen mit Sauerkirschen und Pistazien

„Kaffee und Kuchen“ Schokoblechkuchen Nr. 2 mit
Macadamia & Kardamom

Gebackenes Milchsokoladenmousse

Heidelbeerkuchen

Ribiselkuchen im Schneegestöber

Mandel-Marillenkuchen

Schneller Kirschkuchen

Karottenkuchen „1980er Ananas Style“

Pfarrers Kirschenkuchen

Zwetschkenfleck mit Streusel

„Ruck Zuck und Zupf“ Schoko-Topfenkuchen

SUSI-TORTE

SCHNITTEN

Topfen-Obers-Schnitte

Bienenstich

Doboschschnitte

Kardinalschnitten

Himbeerschnitten

Cremeschnitten

Esterházy-Schnitten

BRATAPFEL

Haselnuss-Dörrzwetschken-Soufflé im Bratapfel

Maroni-Auflauf sitzt im Bratapfel

Im Blätterteig versteckter Bratapfel

Topfen-Limetten-Soufflé im Bratapfel

Schokoladen-Soufflé im Bratapfel

SCHOKOTORTE MIT FICHTENCREME

KOMPOTT

Apfelkompott

Marillen-Vanille-Kompott

Quittenkompott

Rotes Rhabarberkompott

Hollerkoch

Zwetschkenkompott

FRUCHTSALAT

Ananas-Carpaccio mit grobem Topfen, Minze und Sesam

„Wachauer Marille“-Maracuja-Salat mit griechischem Honig-Joghurt und Amarettini

Pfirsichsalat mit Olivenöl, Pinienkernen und Zitronenmelisse

Süßer Erdbeersalat mit Buttermilch und Basilikum

Heidelbeer-Granatapfelsalat

„Blau“-und Muskateller-Trauben-Fruchtsalat mit Walnussknusper

Kirschenfruchtsalat mit Marzipankernen

ANHANG

Glossar Österreichisch-Deutsch

Register

Danke

FRUCHTSPIESSE





Die Zutaten sind jeweils für vier Holzspießchen berechnet. Perfekt als Dessert für vier Personen!

1 **MARILLEN**SPIESSE MIT BITTERSCHOKOLADE UND HASELNUSSKROKANT

200 g Schokolade, bitter

6 **Marillen**

6 EL Haselnusskrokant (siehe **Seite 224**)

ZUBEREITUNG

Schokolade grob hacken, in einem Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die **Marillen** halbieren, entkernen und bis zur Hälfte in die lauwarme Schokolade tunken. Abtropfen lassen und in den Krokant tauchen. Auf Backpapier legen und auskühlen lassen. Je 3 **Marillen**hälften auf einen Holzspieß stecken.

2 ZWETSCHKENSPIESSE MIT WEISSER SCHOKOLADE UND KOKOS

200 g Schokolade, weiß

6 Zwetschken

4 EL Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

Schokolade grob hacken, in einem Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Zwetschken halbieren und entkernen. Bis zur Hälfte in die lauwarme Schokolade eintunken, abtropfen lassen und in die Kokosraspeln tauchen. Auf Backpapier legen und auskühlen lassen. Je 3 Zwetschkenhälften auf einen Holzspieß stecken.

3 KIRSCHSPIESSE MIT MARZIPAN

16 Kirschen
4 EL Marzipan

ZUBEREITUNG

Die Kirschen vorsichtig entkernen, sodass sie ganz bleiben. Aus Marzipan Kügelchen formen und statt des Kerns in die Frucht einsetzen. Je 4 Kirschen auf einen Spieß stecken.

4 BROMBEERSPIESSE MIT WEISSER SCHOKOLADE

200 g Schokolade, weiß

20 Brombeeren

8 Lavendelstangen

ZUBEREITUNG

Schokolade grob hacken, in einem Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Brombeeren zur Hälfte in die lauwarme Schokolade tauchen und auskühlen lassen. Zum Schluss je 5 Beeren auf 2 Lavendelstangen stecken.

5 HEIDELBEERSPIESSE MIT WEISSER SCHOKOLADE

200 g Schokolade, weiß

28 Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

Schokolade grob hacken, in einem Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. 20 Heidelbeeren in die lauwarme Schokolade tauchen. Je 7 Beeren auf einen Holzspieß stecken, abwechselnd eine im Schokomantel und eine ohne. Auskühlen lassen.

VANILLE KIPFERL





DAS VANILLEKIPFERLGEHEIMNIS

Jeder mag sie, jeder liebt sie und jeder hat das beste Rezept oder kennt jemanden, der die besten Kipferl macht! Ich habe die Vanillekipferlrezepte meiner Familie gesammelt. Sie unterscheiden sich kaum bei den Zutaten und sind trotzdem so verschieden. Es sind die Menschen, die dem Rezept den Unterschied verleihen. Viel Spaß beim Nachbacken und Ausprobieren!

VANILLEKIPFERL „OMA RIEDER“

