

Der Kulinarische Reiseführer



Ausgabe #01

Süße Alpenküche

KARSTADT
Restaurant



Tiroler Apfelstrudel

Zutaten (für 4 Personen):

6 Äpfel (z. B. Braeburn)
1 1/2 EL Rosinen
Saft von einer Orange
1 EL Zimtucker
1 Vanilleschote
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
40 g Butter
2 EL Semmelbrösel
2 EL gehackte Walnüsse
1 Packung Blätterteig (Kühltheke)

Eistreiche:

1 Eigelb
3 EL Milch
1 1/2 EL Puderzucker
125 ml Vanillesauce

Zubereitung (Aufwand ca. 45 Minuten)

Zunächst müssen Sie den Semmelbrösel und die Walnüsse in Butter anrösten und die geviertelten Äpfel in Blättchen schneiden. Weichen Sie zudem die Rosinen in Orangensaft ein und geben anschließend den Zimtucker, das Mark der Vanilleschote, etwas Zitronenabrieb sowie den Semmelbrösel und die Walnüsse hinzu. Nach gutem Umrühren für ca. 15 Minuten stehen lassen.

Jetzt können Sie den Strudelblätterteig auf einer mehlierten Arbeitsfläche auflegen und am obersten Drittel in Streifen einschneiden.



Anschließend müssen Sie die Apfelmasse nur noch auf der Teigmitte längs anhäufeln und so dann die untere Teigseite auf der Apfelmasse einschlagen. Mit Eistreiche seitlich und obenauf einpinseln. Eingeschnittene Teigseite darüber schlagen und den kompletten Apfelstrudel mit Eistreiche einpinseln.

Jetzt nur noch im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) goldgelb ausbacken und im Anschluss in Strudelteile schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Süße Alpenküche

KARSTADT
Restaurant



Wiener Kaiserschmarrn

Zutaten (für 3 Portionen)

200 g	Mehl
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
300 ml	Milch
40g g	Butter
30 g	Rosinen
1 Prise	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Zunächst Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch in einer Schüssel zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Zugleich schlagen Sie die das Eiweiß in einer anderen Schüssel zu einem steifen Schnee und heben es danach unter den dickflüssigen Teig.

Lassen Sie so dann die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen und geben Sie langsame den Teig hinzu. Auf beiden Seiten anbacken lassen. Anschließend müssen Sie die Pfanne im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (Heißluft ca. 180°C) für 10-12 Min. goldbraun fertig backen.

Jetzt können Sie den fertigen Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerreißen, die Rosinen hinzufügen und gut verrühren. Letztlich die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen schieben. Beim Anrichten mit Zucker bestreuen. Fertig! Der Original Wiener Kaiserschmarrn wird mit Apfelmus serviert.



Süße Alpenküche

KARSTADT
Restaurant



Bayrische Germknödel

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g	Mehl
1 Prise	Salz
60 g	Zucker
70 g	Butter
250 ml	Milch
1 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei
0.5 Stk.	Zitronenschale (gerieben)
1 Pk	Vanillezucker
1 Glas	Powidl

(Pflaumenmarmelade als Füllung)

Zutaten für den Vorteig:

30 g	Germ
50 g	Mehl
5 EL	Milch
1 TL	Zucker

Zubereitung in zwei Schritten:

Vorbereitung

Für das sogenannte „Dampf“ müssen Sie die Milch zunächst auf ca. 40 Grad erwärmen und den zerbröckelten Germ darin auflösen. Anschließend die Masse mit ca. 50 g Mehl und einem TL Zucker vermengen. Zudem mit etwas Mehl stauben.

Decken Sie den fertigen Vorteig nun mit einem Tuch ab und lassen Sie ihn für ca. 10 Minuten gehen. Zwischenzeitlich darf die Butter in einer Metallschüssel ein wenig bis flüssig erhitzt werden.

Jetzt müssen Sie ein Wasserbad aufsetzen und die Metallschüssel mit der flüssigen Butter, der Milch sowie dem Zucker, Vanillezucker, einer Prise Salz, der Zitronenschale



und dem Eigelb einrühren. Bei geringer Hitze warm aufschlagen.

Geben Sie nun 500 Gramm Mehl in eine Rührschüssel und drücken eine Mulde hinein. Den fertigen Vorteig schütten Sie in diese Mulde. Ebenfalls die bereits gemachte flüssige Butter-Zucker-Eigelb-Masse in die Mulde geben und das ganze gut kneten.

Je nach Wunsch und Größe den Knödelteig in vier oder sechs Teile schneiden und über die Teigstücke etwas Mehl streuen. Mit einem Tuch für ca. 30 Minuten bedeckt gehen lassen.

Anschließend können Sie die aufgegangenen Teigknödel flach drücken und in der Mitte 1-2 EL Powidl platzieren. Nun den Teig mit dem Powidl zusammenklappen, an den Rändern fest andrücken und vorsichtig zu Knödel rollen. Die fertigen Knödel müssen nun auf einem bemehlten Backblech für weitere 30 Minuten unter einem Tuch gehen, bis das

Süße Alpenküche

KARSTADT
Restaurant



Volumen die fast doppelte Größe erreicht hat.

Zubereitung

Bringen Sie einen großen Topf Wasser mit reichlich Salz zum Kochen. Die Germknödel in das kochende Wasser legen den Topf mit dem Deckel verschließen. Lassen Sie die Knödel bei mittlerer Temperatur für etwa 7 Minuten siedend köcheln und drehen Sie sie dann im Topf um. Für weitere 7 Minuten köcheln lassen.

Firti Wohl!

