

Austriackie desery

Magdalena Wójcik, Dmytro Chalov 2g



Austriackie desery



Apfelstrudel



Kaiserschmarrn



Germknödel



Vanillekipferl



Salzburger
Nockerl

Apfelstrudel

Strudel z jabłkami

Strudel z jabłkami to bardzo popularne ciasto szczególnie w Austrii i Niemczech. Idealne ciasto na jesienno- zimową porę. Smakuje najlepiej na ciepło, podane z sosem waniliowym, bitą śmietaną, lodami wanilinowymi, czy po prostu z cukrem pudrem.





SKŁADNIKI

Ciasto:

- 250g mąki pszennej typu 550
- 1 jajko
- szczypta soli
- 1 łyżka miękkiego masła
- 1 łyżka octu
- 100ml mleka

Nadzienie:

- ok. 1,5kg jabłek (powinny być kwaśne)
- 100g rodzynek
- 3 łyżki rumu
- 100g cukru
- 70g bułki tartej
- 50g masła

Dodatkowo:

- ok. 200g masła
- olej
- jako dodatek: cukier puder, sos waniliowy, lody waniliowe, bita śmietana





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę wsypać do miski. Dodać jajko, sól, miękkie masło, ocet i lekko ciepłe mleko. Zagnieść ciasto. Kolejno przełożyć na blat posypany lekko mąką i zagniatą ciasto ok. 10min. (w razie potrzeby podsypać lekko mąką), aż ciasto będzie sprężyste, jednolite i nieklejące. (W przypadku strudla powinno zrezygnować się z zagniatania ciasta robotem kuchennym i zrobić to ręcznie. W rękach mamy wycucie, czy ciasto ma odpowiednią konsystencję. Ciasto na początku jest lekko klejące, ale z czasem wyrabiania staje się miękkie, gładkie, elastyczne i nieklejące).
2. Z ciasto uformować kulę. Obtoczyć ją w oleju i przełożyć do miski wysmarowanej olejem. Przykryć miskę ściereczką i pozostawić na 30 minut.
3. W tym czasie przygotować nadzienie. Rodzynki wymieszać z cukrem i rumem. Odstawić na bok.
4. 50g masła roztopić, dodać bułkę tartą i przysmażyć na złoty kolor. Odstawić do ostygnięcia.
5. Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne i pokroić na jak najcieńsze plasterki. Jabłka wymieszać z rodzynekami w rumie i cukrze.
6. 200g masła roztopić. (Najlepiej trzymać garnek na najmniejszym ogniu, aby było ciągle płynne lub gdy zacznie zastygać lekko je podgrzać).
7. Po 30min. ciasto podzielić na pół. Połowę ciasta wyłożyć na posypaną mąką ściereczkę i rozwałkować jak najcieniej, a kolejno rozciągnąć w rękach, tyle ile się da ;) (Ręce włożyć pod ciasto i delikatnie rozciągać w każdą stronę, zaczynając od środka. U mnie rozciągnięte ciasto miało wymiar 50x 47cm). Przez ciasto musi być widoczny wzór ściereczki. (Jeśli by się zdarzyło, że zrobi nam się gdzieś niechcący dziura, to najlepiej odciąć z brzegu kawałek ciasta i dokładnie ją zakleić, a nie zagniatą i wałkować od początku). Gdyby brzegi były grubsze od reszty ciasta, można je obciąć lub rozwałkować wałkiem.
8. Ciasto posmarować cienko roztopionym masłem, używając pędzelka.
9. Na cieście rozłożyć połowę bułki tartej, pozostawiając ok. 3cm odstęp od brzegów. Na bułkę wyłożyć połowę jabłek, uważając, aby jabłka były w miarę suche. (Jeśli jabłka będą suche, wtedy upieczone ciasto będzie chrupiące. W przeciwnym wypadku niepotrzebnie namoknie).
10. Krótsze boki ciasta należy założyć na nadzienie.
11. Następnie zwinąć ciasto w roladę, wzdłuż dłuższego boku. (Można pomóc sobie ściereczką przy zwijaniu). Ciasto przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia złączeniem do dołu. Posmarować z góry cienko roztopionym masłem.
12. Ciasto przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia złączeniem do dołu. Posmarować z góry cienko roztopionym masłem.
13. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 45 minut w temperaturze 200°C. (Strudel musi się dobrze zarumienić. Najlepiej obserwować go po 30 minutach pieczenia). Strudel wyciągnąć i ponownie posmarować roztopionym masłem.
14. W czasie pieczenia przygotować w ten sam sposób drugie ciasto.
15. Upieczonego strudla pozostawić na ok. 30 minut, następnie pokroić w dość grube kawałki i podawać na ciepło z ulubionym dodatkiem. (Gdy ostygnie, można go jeść również na zimno lub ponownie podgrzać).



Kaiserschmarrn

Omlet cesarski

Rodzaj deseru w kuchni austriackiej, słodki placek, czy też gruby omlet, porwany na kawałki w trakcie smażenia. W Austrii często serwowany jako słodkie danie główne. Potrawa ta znajduje się na ministerialnej Liście austriackich produktów tradycyjnych.





SKŁADNIKI

- 1/8 litra mleka
- 1 łyżka stołowa kwaśnej śmietany
- 4-5 jaj
- 60g cukru
- 1/8 kg mąki
- sól
- rodzynki (namoczone w rumie)
- masło
- cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wymieszać mleko, śmietanę, żółtka, cukier i mąkę.
2. Dodać szczyptę soli i rodzynek. Białka ubić na pianę.
3. Delikatnie dodać pianę do ciasta na omlet Kaiserschmarrn, tak aby uzyskać puszystą konsystencję
4. Na patelni rozgrzać masło, wylać ciasto, zarumienić, przelożyć na drugą stronę.
5. Po usmażeniu odczekać ok. minutę.
6. Omlet cesarski rozdrobić widelcem i podsmażyć jeszcze przez ok. 2 minuty na patelni.
7. Podawać od razu - Kaiserschmarrn najlepiej smakuje z cukrem pudrem i konfiturą śliwkową.





Germknödel

Puszysty knedlez makiem

To puszysty knedle z ciasta drożdżowego, nadziewane pikantnym powidłem śliwkowym, podawane z roztopionym masłem i mieszanką maku i cukru. Czasami – choć mniej tradycyjnie – podaje się go zamiast tego z sosem waniliowo-śmietanowym. Jest to specjalność kulinarna Austrii i Bawarii.



SKŁADNIKI:

- 30 g świeżych drożdży
- 500 g mąki
- 70 g cukru
- 70 g miękkiego masła
- 1/4 litra letniego mleka
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka skórki z cytryny
- 1/2 łyżeczki soli

Nadzienie:

- 300 g powideł śliwkowych
- 1 łyżka rumu
- 150 g zmielonego maku
- 100 g masła
- 4 łyżki cukru pudru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rozpuścić w mleku o letniej temperaturze 3 łyżki cukru, 3 łyżki mąki i drożdże. Odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na 15 minut.
2. Rozpuścić masło w rondelku, a następnie odstawić do ostudzenia.
3. Po 15 minutach wymieszać zaczyn z pozostałymi składnikami, tj. z pozostałą mąką, cukrem, jajkiem, żółtkiem, skórką z cytryny, solą oraz rozpuszczonym masłem. Ciasto dokładnie wyrobić. Uformować kulę, posypać odrobiną mąki i odstawić pod przykryciem.
4. Wymieszać powidła z rumem.
5. Podzielić ciasto na Germknödel na (4 do 6) równych części. Z każdej części dokładnie uformować gruby placek. Ważne by kulki dobrze wyrobić – tak by nie pękły podczas gotowania. W każdym placku zrobić głęboką dziurę, a następnie dodać łyżkę nadzienia. Skleić boki i uformować w kształcie knedla. Gotowy knedel z makiem oprószyć mąką.
6. Gotować ok. 10-12 minut na parze (bez przykrycia).
7. Gotowe knedle Germknödel polać rozpuszczonym masłem i posypać cukrem pudrem oraz makiem.





eee



eee

Vanillekipferl

Ciasteczka Bożo Narodzeniowe

Austriackie ciasteczka w kształcie półksiężyca, o smaku migdałów i wanilii.

Są wyrobem cukierniczym przygotowywanym tradycyjnie na Boże Narodzenie, jednak można je kupić również w pozostałą część roku. Ciasteczka wywodzą się z Wiednia. Według legendy powstać miały w czasie bitwy pod Wiedniem w 1683.



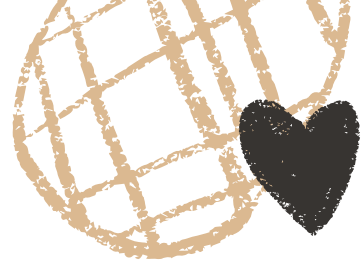
SKŁADNIKI:

- masło 200 g
- migdały 100 g (użyłam całych)
- żółtka z 2 jaj
- mąka pszenna 2 i 1/2 szklanki
- cukier puder 3/4 szklanki
- aromat migdałowy 1 tyżeczka
- ziarenka z małej laski wanilii
- ponadto cukier puder z cukrem wanilinowym do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.Migdały najlepiej przygotować dzień wcześniej lub użyć gotowych, mielonych
- 2.Zalewamy je wrzątkiem i odstawiamy na parę minut
- 3.Następnie odcedzamy i ściągamy skórę, dokładnie osuszamy i odstawiamy na parę godzin.
- 4.Zimne masło kroimy na mniejsze kawałki.
- 5.Migdały przekładamy do młynka lub malaksera i mielimy.
- 6.Laskę wanilii przepotawiamy i wydrążamy ziarenka.
- 7.Wszystkie składniki umieszczamy w misie malaksera i miksujemy do uzyskania zwartej kuli ciasta.
- 8.Ciasto owijamy folią spożywczą i chłodzimy w lodówce przez 30-60 minut.
- 9.Z ciasta odrywamy po kawałku, pozostawiając resztę w lodówce.
- 10.Rolujemy waleczek, który kroimy na kawałki o długości 4-5 cm.
- 11.Następnie formujemy półksiężycy i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia z zachowaniem niewielkiego odstępu.
- 12.Pieczemy przez 10-15 minut w temperaturze 180 °C, aż się lekko zarumienią.
- 13.Ciepłe ciasteczka posypujemy cukrem pudrem z domieszką wanilinowego lub obtaczamy w miseczce z cukrem.
- 14.Przechowujemy w metalowej puszcze lub słoiku do 7-10 dni.





Salzburger Nockerl

Suflet austriacki

Austriacka odmiana sufletu znana z Salzburga.



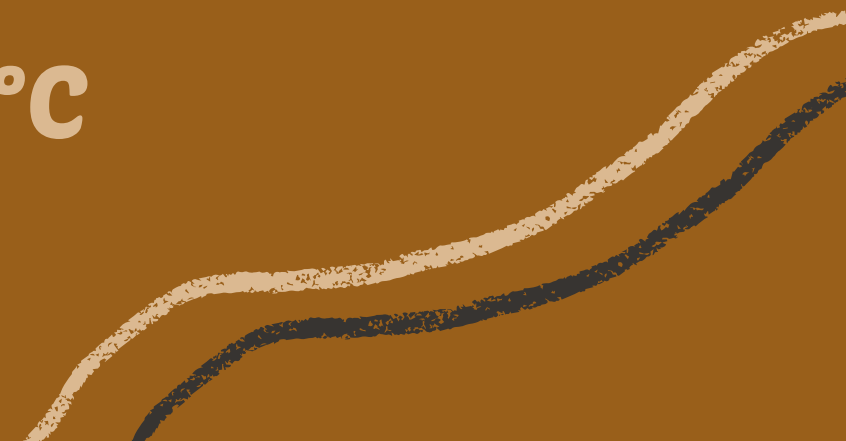
SKŁADNIKI:

- 7 białek
- 100 g cukru
- 2 żółtka
- 20 g mąki drobnoziarnistej
- 1 łyżka cukru waniliowego
- masło do smarowania
- cukier puder do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Białko ubić na sztywną pianę, stale dodając cukier kryształ.
2. Dodać i zmiksować cukier waniliowy i żółtko.
3. Delikatnie wymieszać z masą mąką.
4. Płytkie naczynie (ze stali nierdzewnej lub szkła żaroodpornego) wysmarować masłem.
5. Ułożyć na nim masę łopatką formując piramidkę, następnie wstawić do rozgrzanego piekarnika.
6. Posypać cukrem pudrem, od razu podawać.

Temperatura piekarnika: 220°C



KONIEC

