



# Sachertorte

Sachertorte is a traditional chocolate cake from Vienna, filled with apricot jam and coated with chocolate icing.

It was first made in 1832 by Franz Sacher.

Ingredients (for one cake):  
For the chocolate dough:  
100g dark chocolate coating  
1 vanilla bean  
100g melted butter  
100g powder sugar  
3 eggs  
100g sugar  
100g flour  
For the baking tin  
For the filling and icing:  
100g apricot jam  
100g dark chocolate coating

- 1) First preheat the oven at 170°C, fatten the baking tin and lay it out with baking paper.
- 2) Heat the chocolate for the chocolate dough and let it cool down a little
- 3) Open the vanilla bean and empty it, afterwards whip it with the butter and powder sugar.
- 4) Separate the whites from the egg yolks and stir the yolks into the butter mass, slowly stir in the chocolate.
- 5) Whip the egg whites with the sugar. To make sure they get whipped nicely add a pinch of salt. Now lay it on top of the butter mass. Sieve the flour over it and gently fold it in. Then whisk it with the egg whites.
- 6) Put the mass in a 24 cm spring-form-pan and gently smooth it out. Now bake it for 10 to 15 minutes with the oven door a little open. Afterwards close the oven and bake the cake for another 50 minutes.
- 7) Take the cake out of the oven and put it onto a cake rack. Open the sides of the form but do not take the baking paper out. After about 20 minutes remove the baking paper, turn over the cake and let it cool down.
- 8) When the cake is cool cut it in half, warm up the jam, stir it and smear the tops of both halves with it. Also smear the sides.
- 9) For the icing put 125 ml water in a pot with the sugar and heat it for about 5 minutes. Now let it cool down a little, cut the chocolate coating in little pieces and stir it in, until you have a homogenous mass. Now carefully put it on the cake and spread it well. Take care that it is smooth. Let the icing now cool down
- 10) Serve the Sachertorte with whipped cream



# Wiener Schnitzel

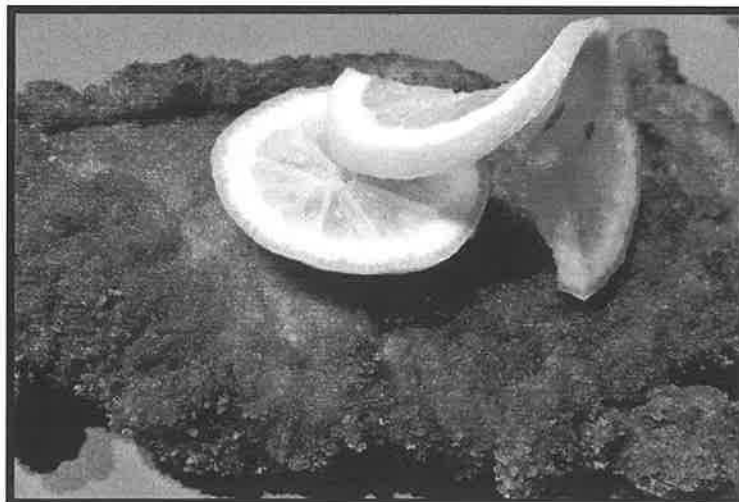
Wiener Schnitzel is a traditional Austrian dish. It is sliced, breaded, fried meat.

## Ingredients:

1 kg "Schnitzelfleisch"  
300g flour  
4 eggs  
600g breadcrumbs  
A pinch of salt  
A pinch of pepper  
400g clarified butter  
A lemon

Schnitzelfleisch is thin sliced hip meat, it is perfect for this purpose, because it does not easily dry out. Originally you use beef, but also pork and chicken can be used.

- ❖ First you need to beat the meat. Then put some salt and pepper on it.
- ❖ Now put the flour in a flat container, the eggs in another (stir them) and the breadcrumbs in another as well.
- ❖ First dredge every Schnitzel carefully in the flour, then in the eggs and at last in the breadcrumbs.
- ❖ Now put as much clarified butter in a hot pan that it is about two fingers high. While frying the Schnitzels you can put in more of it in after a while, so that they are always swimming in the fat.
- ❖ After the Schnitzels are golden brown you can take them out of the pan and serve them with a slice of lemon.



# Recipe for “Apfelstrudel”

## Ingredients

250 g flour (plain)

1 tsp oil

1 tsp vinegar

1 egg

1 pinch salt

0.125 l water (lukewarm)

## Ingredients for the filling

100 g butter

80 g breadcrumbs

50 g nuts (grated)

4 pcs apples (tart)

100 g granulated sugar

50 g sultanas

3 tbsp cinnamon

## Description:

The “Apfelstrudel” is a very traditional Austrian food. Most of the time it’s for dessert or for breakfast. It’s made out of Puff pastry and the filling is made out of apples and with sultanas on the inside.

# ~ MARILLENKNÖDEL ~

## Zutaten:

~ für 3 Portionen

Knödel:

- 250g Magertopfen
- 1 Stk Ei
- 70g Butter
- 130g glattes Mehl
- 1 Prise Salz
- 5 EL Staubzucker z. Bestreuen

Füllung:

- 6 Stk Marillen
- 6 Stk Würfelzucker

zum Wälzen:

- 1 EL Butter
- 140g Semmelbräsel

## Zubereitung:

① Für den Topfenteig die Butter & das Ei flaumig in einer Schüssel verrühren. Danach den Topfen, Mehl & Salz hinzugeben & gut durchkneten bis ein Teig entsteht.

② Den Teig in 6 gleich große Stücke aufteilen & mit bemehlten Händen die einzelnen Teigteile zu einer flachen, runden Teigscheibe drücken.

③ Die Marillen gut waschen, abtrocknen & halbieren - dabei den Kern entfernen.

Anstelle des Kerns ein Stück Würfelzucker geben & die beiden Marillenhälften wieder zusammensetzen.

④ Nun jeweils die beiden Marillenhälften, mit dem Würfelzucker in der Mitte, auf die runden, flachgedrückten Teigstücke geben & mit dem Teig zu einem Knödel formen - die Marillenteile sollten komplett vom Teig umhüllt sein.

⑤ In einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Marillknödel ins Wasser geben und schwach sieden für ca. 10-12 min. gar kochen - das merkt man wenn die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen

⑥ In der Zwischenzeit kann man in einer Pfanne mit einem EL Butter die Semmelbrösel kurz anrösten

⑦ Zum Schluss die fertig gekochten Topfenknö. in der Pfanne mit den Semmelbröseln wälzen.

⑧ Vor dem Servieren werden die Marillknödel mit Staubzucker bestreut.

## Kaiserschmarrn

Mehl, Salz, Fette, Wiener Feinbrotkrumen und so viel  
 kalte Milch dass ein geschmeidiger Teig entsteht werden in  
 einem Schüssel verrührt und die mit Wiener Backrunder Heif gerollene  
 Einschne wird untergehoben.

In einer Pfanne wird Butter erhitzt, die Teigmasse eingefüllt, die mit  
 Rum befeuchteten Porzellan werden darüber gegeben und, die Schmarrn  
 wird von beiden Seiten zu goldbrauner Farbe gebraten. Mit 2 Eiern  
 vermischt man dann den Teig in nicht zu kleine Stücke und bestreut  
 ihn mit Sande Zucker. Er bleibt noch so lange am Herd bis er  
 völlig ausgebacken ist und die Teigflocke leicht bräunlich sind.