

Richard Witzelsberger

«Das österreichische
M
Kochbuch

Mit 32 Farbfotos von Ernest Richter

Inhaltsverzeichnis

<i>Die österreichische Mehlspeise</i>	7	Kuchen	113
		Gugelhupf	114
Hinweise, Warenübersicht	15	Verschiedene Kuchen	121
Nahrungsmittel in der Mehlspeisküche	19	Obstkuchen	135
Ratschläge für die Praxis	27	Auflageschnitten (Flans)	145
Kleine Kniffe und Pfiffe	31	Süße Brote	146
Das Arbeiten		Lebkuchen	153
mit elektrischen Rührgeräten	33		
Maße und Gewichte	34	Torten	156
Nährstofftabelle für die Mehlspeisküche	36		
Portionsberechnungen	39	Schnitten, Rouladen, Desserts	192
Verwendung von Eiklar	40		
Fachsprache in der Mehlspeisküche	41	Cremes	205
		Füllcremes	205
		Schlagobers	213
		Sturzcreme	215
		Cremes verschiedener Art	219
<i>Kalte Mehlspeisen</i>	47		
		Kalte Nachtspeisen	224
Teige	49	Strudel	235
Germteig (Hefeteig)	50	Der Wiener Kaffee	252
Plunderteig - Germbutterteig	76	Tee- und Weinbäckerei	259
Butterteig - Blätterteig	81	Pikante Bissen,	
Mürbteig (1-2-3-Teig)	86	Käse- und Salzgebäck	279
Linzerteig	89	Gefrorenes (Speiseeis)	290
Brandmasse - Brühmasse (Brandteig)	92	Frischkompott	294
Pastetenteig (Auslegeteig)	95	Das Kochen des Zuckers	300
Dotterteig (Kalter Brandteig)	96	Glasuren	306
Massen	97	<i>Warme Mehlspeisen</i>	315
Biskuitmasse	99	Gekochte Puddings	317
Sandmassen	99	Warme Charlotten	
Schokolademasse	105	(Krustenpuddings)	317
Grillagemasse	106	Aufläufe	326
Nuß-, Haselnuß- und Mandelmasse	106		
Hippenmasse	107		
Schmankerln	108		
Indianermasse	108		
Makronenmasse	110		
Schaummasse	111		

Wiener Koche	336	Gekochte Tascherln	
Milchspeisen (Milchkoche)	342	(»Tatschkerln«)	392
Palatschinken, Pfannkuchen, Omeletten	350	In Fett Gebackenes (Schmalzgebackenes)	394
Auflaufomeletten (Omelettes souffle) und Souffles (Portionsaufläufe)		Saucen und Säfte als Beilagen	408
Gekochte Nudelspeisen	363	<i>Mehlspeisen für Diabetiker und Übergewichtige</i>	415
Schmarren	368		
Knödel	374	<i>Register</i>	435
	378		



"7fr



9

6



"100-NFM:8:10



"100:10:10

