

# Mehlspeisen Klassiker

Das Beste aus Milch & Butter  
süß, herzhaft und pikant



# **Mehlspeisen Klassiker**



Berchtesgauer Lahn  
**TOPFEN**  
Bayerischer Speisequark

**Walter A. Drössler**

# **Mehlspeisen Klassiker**

**Das Beste aus Milch & Butter  
süß, herzhaft und pikant**

**Weltbild**





# Inhalt



## **Buchteln & Knödel** 8

Dukatennudeln mit Vanille-Sauce	10
Rohrnudeln	12
Dampfnudeln	13
Gefüllte Germknödel mit Mohnbutter	14
Marillenknoedel	16
Zwetschken-Topfknödel	17
Sonntags-Buchteln mit Sultaninentopfen	18



## **Herzhaftes & Pikantes** 20

Gebackene Salbeikücherl mit Wildkräutersalat	22
Topfenspätzle	24
Eierschmalz	25
Fladenkuchen mit Sauerkraut und Karotten	26
Roggene Schupfnudeln	28
Kräuterschmarrn	29
Erdäpfelstrudel	30
Kräuterpfannkuchen	31
Forellenkrapferl	32
Salzburger Krautfleckerl	33



## **Strudel & Schmalzgebäck** 34

Topfenstrudel mit Marillen	36
Milirahmstrudel mit Vanille und Mandeln	38
Gezogener Apfelstrudel mit Schlagobers	40
Apfelkücherl	42
Holunderkücherl	43
Hasenöhrl mit Vanille	44
Bauernkrapfen (Strauben)	45
Krapfen & Ausgezogene	46

## Kuchen & kleine Torten

- Blechkuchen mit Marillen und Streuseln
- Butterkuchen
- Feiner Mohnkuchen
- Kefir-Topfen-Torte mit Erdbeeren
- Kartoffelsandkuchen
- Buttermilch-Kirsch-Muffins
- Himbeer-Joghurt-Torte auf Vollkornboden

48

50

52

53

54

56

57

58



## Süßspeisen & Desserts

- Topfenpalatschinken mit Rahmaufguss überbacken
- Kaiserschmarrn
- Apfelpalatschinken
- Zwetschkenpavesen
- Scheiterhaufen
- Topfenkolatschen mit Nüssen und Zwetschken
- Powidltascherl
- Liwanzen mit Dickmilch
- Salzburger Nockerl
- Mandelpudding
- Habsburger Schichtcreme mit Himbeeren und Schokolade

60

62

64

65

66

67

68

70

71

72

73

74



## Teegebäck & Keckserl

- Vanillekipferl mit Zimt und Mandeln
- Haselnuss-Spritzgebäck
- Rahmtaler mit Pistazien
- Nussecken mit Orangenmarmelade
- Bergbauern-Buttertaler
- Knusprige Mandelschnitten
- Topfenstollen mit Mandeln

76

78

80

81

82

84

85

86



## Glossar

- Mehl aus Weizen, Roggen und Dinkel, Stärkemehl
- Milch, Milchfrischprodukte, Sauermilchprodukte
- Umrechnungstabelle für Backöfen
- Butter – das edelste Fett, Butterschmalz
- Rapsöl, Nüsse, Mandeln selbst abziehen, Trockenfrüchte
- Mohn, Nelken, Anis, Zimt, Vanille
- Muskat, Eier, Zucker, Honig

88

88

90

91

91

92

93

94

Impressum

96















# Buchteln & Knödel

**Der Höhepunkt der Mehlspeisenkunst:  
Buchteln, Nudeln und Knödel. Zum einen die mit Germ hergestellten Germ-  
knödel, Dampfnudeln, Rohrnudeln und Dukatennudeln, zum anderen der  
köstliche Topfen- oder Erdäpfelteig für Marillen- und Zwetschkenknödel.**



# Dukatennudeln

## mit Vanillesauce

**25 g Germ, 80 ml lauwarme Milch**

**500 g Weizenmehl (Type 405)**

**70 g Butter, 70 g Feinkristallzucker**

**2 Eier, 1 Eigelb, Salz**

**1 Bio-Zitrone**

**120 g Butter**

**125 ml Milch, 125 ml Schlagobers**

**1 Vanilleschote**

**2 Eigelbe, 50 g Feinkristallzucker**

.....  
**Für 4–6 Personen**  
.....

in einer kleinen Schüssel für das Dampf verrühren und 10 Minuten gehen lassen. in eine Schüssel sieben und die Germmilch dazugeben.

sowie und das Abgeriebene von dazugeben und das Ganze zu einem glatten, festen Germteig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und etwa 20 Minuten aufgehen lassen. Dann den Teig zusammekneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 Zentimeter dick ausrollen. Mit einem runden (2 cm) Ausstecher Dukaten ausstechen und auf ein bemehltes Brett setzen.

schmelzen. Einen rechteckigen Bräter austreichen, die Dukaten mit dem Rand in der flüssigen Butter drehen und dicht an dicht in die Form setzen. Mit einem Tuch abdecken und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 Minuten backen, danach nochmals buttern und weitere 20 bis 25 Minuten knusprig hellbraun backen. Inzwischen

für die Vanillesauce mit dem Auskratzen von in einen Topf geben, aufkochen und etwas abkühlen lassen.

in einer Schüssel verrühren. Unter ständigem Rühren die noch warme Obers-Vanille-Milch begeben und die Sauce warmstellen.

Die Dukatennudeln anrichten und mit der Vanillesauce umgießen.









# Rohrnudeln

25 g Germ, 80 ml lauwarme Milch

500 g Weizenmehl (Type 405)  
80 g Butter, 80 g Feinkristallzucker  
2 Eiern, 1 Eigelb, Salz  
1 Bio-Zitrone

50 g Butter

.....  
Für 4–6 Personen  
.....

in einer kleinen Schüssel verrühren und das Dampf 10 Minuten gehen lassen. in eine Schüssel sieben. Die Germmilch mit sowie und dem Abgeriebenen von dazugeben und das Ganze zu einem glatten, festen Germteig verarbeiten. Mit einem Tuch abdecken und aufgehen lassen. Zu 50 g schweren Kugeln formen und auf ein bemehltes Brett setzen. Einen rechteckigen Bräter mit ausstreichen. Die Rohrnudeln in die Form setzen, mit einem Tuch abdecken und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene 35 bis 40 Minuten goldgelb backen.



# Dampfnudeln

15 g Germ, 60 ml lauwarme Milch

250 g Weizenmehl (Type 405)

40 g Butter, 50 g Feinkristallzucker

1 Ei, Salz

1 Bio-Zitrone

500 ml Milch

1 Vanilleschote

50 g Butter, 50 g Zucker

.....  
Für 4 Personen  
.....

in einer kleinen Schüssel verrühren und 10 Minuten gehen lassen.

in eine Schüssel sieben. Die Germmilch mit sowie und dem Abgeriebenen von dazugeben und das Ganze zu einem mittelfesten Germteig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und aufgehen lassen. Den Teig zusammenkneten und in 8 gleichmäßige Stücke teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund drehen. Auf ein bemehltes Tuch setzen, abdecken und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

mit dem Mark von

sowie

in einen verschließbaren Topf geben und erhitzen. Die Teigkugeln nebeneinander hineinsetzen. Den Topf mit einem gut sitzenden Deckel verschließen und bei mittlerer Hitzezufuhr etwa 20 bis 25 Minuten dämpfen. Dabei den Topf nicht öffnen, weil sonst die Dampfnudeln zusammenfallen!





# Gefüllte Germknödel

## mit Mohnbutter

15 g Germ, 80 ml lauwarme Milch

250 g Weizenmehl (Type 405)

40 g Butter, 40 g Zucker

1 Ei, Salz

1 Bio-Zitrone

150 g Zwetschkenmus (Powidl)

80 g Butter

1 TL Feinkristallzucker

80 g gemahlenem Mohn

2 EL Staubzucker

.....

Für 4 Personen

.....

in einer kleinen Schüssel für das Dampf verrühren und 10 Minuten gehen lassen. in eine Schüssel sieben. Die Germmilch mit sowie und dem Abgeriebenen von dazugeben. Das Ganze zu einem mittelfesten Germteig verkneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und etwa 20 Minuten aufgehen lassen. Den Teig zusammenkneten, ausrollen und in 8 gleichmäßige Stücke teilen. Diese mit füllen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu runden Knödeln drehen. Auf ein bemehltes Tuch setzen, abdecken und nochmals gehen lassen, bis sich ihr Volumen fast verdoppelt hat. Die Germknödel in köchelndes Salzwasser einlegen und zugedeckt 10 Minuten garen. Den Deckel entfernen, die Knödel umdrehen und weitere 5 Minuten garziehen lassen. in einer Pfanne gut aufschäumen. mit unterschwenken. Die fertigen Germknödel sofort oben mit einer dünnen Nadel mehrere Male einstechen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Mohnbutter übergießen und zum Schluss mit bestäuben.



# Marillenknoedel

**400 g gekochte Kartoffeln**

**40 g Butter, 140 g Weizenmehl**

**50 g Hartweizengrieß, Salz**

**1 Ei, 1 Eigelb**

**12 kleinere Marillen**

**12 Stück Würfelzucker**

**Marillenlikör**

**80 g Butter**

**1 TL Zucker, 40 g Semmelbrösel**

.....  
**Für 4–6 Personen**  
.....

durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen.

sowie

und

dazugeben und zu einem glatten Teig (wenn nötig die Mehlmenge erhöhen) verarbeiten.

waschen, entkernen und deren Kerne durch ersetzen. Je mit etwas

beträufeln. Den Kartoffelteig in 12 Stücke teilen, flachdrücken und in die Mitte der einzelnen Teigstücke eine vorbereitete Marille legen.

Den Teig von allen Seiten über die Frucht schlagen und zu Knödeln drehen. In leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

in einer Pfanne schmelzen und

unterschwenken. Die Marillenknoedel herausnehmen und in der heißen Bröselbutter wälzen.

