

Mehlspeisen (Info)

Kategorien: Information, Nachtisch

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Der legendaere Ruf der Wiener Mehlspeisenkueche ist weithin bekannt. Allein der Gedanke an Kaiserschmarrn, Strudel, Palatschinken, Tascherln, Buchteln und Co. laesst Geniesser ins Traeumen geraten. Doch beim Traeumen allen soll es nicht bleiben. Wir laden Sie ein zum Geniessen und verraten, wie man Kaiserschmarrn und Topfen-Palatschinken selber macht.

Wissenswertes zur Wiener Mehlspeisenkueche:

Die Mehlspeisen, gemeint sind damit eigentlich Suessspeisen, sind wie kaum eine andere Speisengruppe dazu geeignet, die unverwechselbare "Wiener Kueche-" unter Beweis zu stellen.

Zurueck geht diese Tradition auf den in Spanien aufgewachsenen Habsburgerkaiser Ferdinand I. (1503-1564). Dieser war durch die Zuckerbaecker am spanischen Hof so verwoeht, dass er mit dem Wiener Angebot zunaechst nicht zufrieden war und bewaehrte "Zuggermacher" an den Wiener Hof berief.

Doch auch den boehmischen Koechinnen, die im 19. Jahrhundert als billige Dienstmaegde in die herrschaftlichen Haushalte nach Wien kamen verdankt, die Wiener Kueche die viel geruehmten Mehlspeisen.

Durch die industrielle Produktion von preiswertem Ruebenzucker im 19. Jahrhundert kam auch die breite Masse der Oesterreicher an Zucker. Die Zuckerschleckerei war somit nicht mehr nur den Allerreichsten vorbehalten. Zur wirklichen Volkskueche wurde die Mehlspeisenkueche erst damals.

Rezepte: Kaiserschmarrn Topfenpalatschinken