



Familie Gappmaier

Obersteinstr. 67
5522 St. Martin am Tennengebirge
Salzburger Land – Österreich
0043 (0)6463 73660
E-Mail info@das-waldheim.at
www.das-waldheim.at

Strudelteig

Zutaten für 8 Personen:

450 g glattes Mehl
35 ml Öl
220ml lauwarmes Wasser
1Ei Saft einer ½ Zitrone
7 g Salz
Öl zum Bestreichen

Zubereitung:

Wasser, Öl, Zitronensaft versprudeln, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit den flüssigen Zutaten verrühren. Mit Kochlöffel händisch – so macht's unsere Oma oder mit der Küchenmaschine zu glattem Teig kneten.

Den Teig auf geöltes Holzbrett legen und ´mit Öl leicht bestreichen und mit einer Schüssel zugedeckt warm für 1 Stunde ruhen lassen. Auf gut bemehlten Strudeltuch(z. b. ein Tischtuch) vorsichtig stürzen und dann mit bemehlter Hand ausziehen ohne Löcher– das ist die höchste Kunst, die es zu erlernen gilt!

Früher galten die Mädchen als heiratsfähig, wenn sie den Strudelteig so dünn ausziehen konnten, dass man darunter Zeitung lesen konnte!!!

„Erdäpfel-Nudei“ nach Oma's Rezept

Zutaten für 4 Personen:

500 g mehlig, am besten Bio-Kartoffel
100 g griffiges Mehl
50 g Weizengrieß
1 Ei
1 Dotter
Prise Salz

Vorbereitung:

Kartoffel in der Schale kochen, schälen und noch heiß passieren. Alle Zutaten verkneten und eine Rolle ca. 3 cm Durchmesser formen.

Zubereitung:

Die Teigrolle in dreieckige, pyramidenförmige Stücke schneiden und in heißem Butterschmalz unter Wenden goldgelb backen. Zudecken und ca 5 Minuten ziehen lassen. Heiß servieren mit Sauerkraut! (Foto einfügen)



Familie Gappmaier

Obersteinstr. 67
5522 St. Martin am Tennengebirge
Salzburger Land – Österreich
0043 (0)6463 73660
E-Mail info@das-waldheim.at
www.das-waldheim.at

Gezogener Wiener Apfelstrudel

Zutaten für 8 Personen:

1 ½ kg Äpfel, säuerlich, geschält, entkernt
150 g Kristallzucker
150 g Semmelbrösel
80 g Butter
1 KL Zimt
1 EL Vanillezucker
80 g Rosinen
2 EL Rum
Strudelteig und Butter zum Bestreichen

Äpfel vierteln, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Äpfel mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zimt, Rum und Rosinen abmengen. Strudelteig ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen, dünn auf bemehltem Tuch ausziehen, Ränder abschneiden. Strudelteig mit Brösel bestreuen, Äpfel darauf gruppieren, straff einrollen, Enden schließen. Auf ein gebuttertes Backblech legen, nochmals kräftig mit flüssiger Butter bestreichen, im vorgeheizten Backrohr bei 220°C ca. 40 Minuten braun backen. Mit Staubzucker bestreuen, warm servieren.

Flamierter Salzburger Almkaffee

Vorbereitung:

1 lt Kaffee zubereiten und in eine Thermoskanne füllen.
1/16lt Triple sec, 1/8 lt Cognac, 2 cl Marillenschnaps
Orangen-Zitronenspirale, mit Nelken gespickt, auf eine Fleischgabel spießen

Zubereitung:

Einen Bowlentopf auf dem Brenner erhitzen, 4-5 Kaffeelöffel Zucker karamellisieren lassen. Den Alkohol zufügen und erhitzen. Mit einem Schöpfer Alkohol aufnehmen und entzünden – die brennende Flüssigkeit langsam, mehrmals über die Orangen-Zitronenspiralen gießen!
Mit Kaffee ablöschen und umrühren bis der Zucker gelöst ist – in Tassen füllen, mit einem Sahnehäubchen und Schokoflocken servieren!

Ein patentiertes Rezept
der Tourismusschule Bischofshofen



Familie Gappmaier

Obersteinstr. 67
5522 St. Martin am Tennengebirge
Salzburger Land – Österreich
0043 (0)6463 73660
E-Mail info@das-waldheim.at
www.das-waldheim.at

Pongauer Fleischkrapfen – eine Salzburger Spezialität aus früherer Zeit

Ein besonderes Schmankerl der Bauern im Pongau, im Salzburger Land waren - und sind - die „Fleischkrapfen“. Am Vorabend des Heiligen-Dreikönigtages stand etwas Besonderes am Speiseplan! Nur an diesem einen Tag gab es Fleischkrapfen mit Honig-Butterschmalz – eine besondere Köstlichkeit im sonst wenig abwechslungsreichen Alltag der bäuerlichen Kost!

Heute ist es eine Delikatesse,
sehr g'schmackig, wenn auch nicht wirklich gesund ...
..... aber manchmal darf man auch sündigen!

Teig:

250 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
Salz
20-30g Butter
1/8 l Wasser
1/8 l Milch

Fülle:

300 g gekochter, feingeschnittener Rinderspeck
300 g gekochter, feingeschnittener Schopf
100 g gekochter, feingeschnittener Knoblauchspeck
Salz, Pfeffer, Petersilie
Zum Anrösten eine große Zwiebel
2 gekochte, kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben und salzen, siedend heiße Milch (mit Wasser und Butter aufgekocht) darüber gießen, rasch einen geschmeidigen Teig bereiten und etwas durchkneten (Teig darf nicht zu weich sein).

Zwiebel glasig anbraten, die übrigen Zutaten untermischen und würzen, sodass eine schmackhafte Fülle entsteht!

Kleine Teigstücke rund und dünn ausrollen, mit Fülle belegen, zu einem Halbmond zusammenfalten und gut verschließen. In heißem Fett schwimmend herausbacken und mit Sauerkraut servieren!

Der experimentierfreudige Feinschmecker probiert die Dreikönigs-Variante:

Die Fleischkrapfen werden übergossen mit erhitztem Butter-Honig-Gemisch(ohne Sauerkraut)!

Bekömmlicher und noch besser behält man die Krapfen in Erinnerung, wenn man hinterher ein Stamperl echten „Bauernschnaps“ serviert bekommt!

Gutes Gelingen wünscht
Familie Gappmaier

