

# INHALT

## Siaßes...

### ... aus dem Sommergarten

9	Topfenkuchen	20	Marillenkuchen
11	Erdbeerdadsch	23	Schokoladeneis
13	Ribiselkuchen	25	Eischneekuchen
14	Mohnkuchen	26	Brombeertarte
17	Heidelbeerdadschi	29	Himbeerkombucha
19	Topfen-Heidelbeerzopf		

### ... im Herbst

35	Zwetschkenkombucha	55	Obstkuchen mit Mürbteig
36	Zwetschkenfleck	56	Buchweizen-Birnentarte
39	Rohrnudeln	59	Birnenkompott
43	Milirahmstrudel	60	Karottenkuchen
45	Topfenknödel	63	Kürbis-Zimtschnecken
46	Hollerröster	67	Powidl
51	gedeckter Apfelkuchen	68	Powidl-Mohnschnecken
52	Apfelbeugerl		

### ... vom Wintermarkt

74	Apfelpunsch	83	Pofesen
77	Glühmost	85	gebackene Apfelringe
79	heißes Zwetschkerl	86	Milch-Karamellaufstrich
89	Wintermarkt-Special: Kaspresknödelsuppe		

Unsere Geschichte beginnt im Sommer vor einigen Jahren auf einer Berghütte. Es war ein sehr regnerischer Sommer, der Nebel umhüllte uns an vielen Tagen. So hatten wir viel Zeit zum Kennenlernen und Ratschen, Knödel drehen und Kuchen backen.

Mit vielen Ideen kamen wir vom Berg und beschlossen, einen Stand am Wintermarkt in Linz zu eröffnen. Wir kochten stundenlang Powidl ein, ließen die Äpfel und Birnen pressen und tüftelten an unseren Rezepten. Wir kauften uns eine gebrauchte Hütte und liehen uns die alte Fritteuse vom Bäcker Woifi.

Unsere Zeit am Markt als die „Siaßen Innviertlerinnen“ hatte begonnen. Inzwischen können wir uns den Markt am Pfarrplatz und seine gemeinschaftliche Atmosphäre nicht mehr wegdenken. Wir lieben es, wie die Standler bemüht sind, die besten Produkte anzubieten und wie sehr unsere Arbeit und die Qualität unserer Produkte von den Besucher\*Innen geschätzt werden.

Mit diesem Buch wollen wir unsere Rezepte mit euch teilen. Wir verraten euch, was wir das ganze Jahr über besonders gerne zubereiten und wünschen uns, euch zum Kochen mit Respekt vor der Natur zu inspirieren. Mit vielen kleinen Tipps zeigen wir, wie man das Backen nachhaltiger gestalten kann.

Verwendet Produkte der Saison, sammelt wieder Beeren im Wald und fragt die Nachbarn um Äpfel. Rundherum findet man so viele Schätze – also Augen auf und raus aus dem Haus!





# TOPFEN-HEIDELBEERZOPF

*Heidelbeeren sammeln wir gerne im Wald oder bei Ausflügen in den Bergen. Wir naschen so viel davon, dass die Zunge blau wird. Es gibt auch die Möglichkeit die kleinen, gesunden Beeren in Beerengärten selber zu pflücken. Sie lassen sich auch gut einfrieren und zu Marmelade verkochen.*

## **Zutaten**

### **Germteig:**

**350 g Mehl**

**30 g Zucker**

**1 TL Salz**

**1 TL Kardamom**

**6 g frischer Germ**

**1 Ei**

**180 ml Milch**

**50 g kalte Butter**

### **Fülle:**

**250 g Topfen**

**1 Ei**

**3 EL Zucker**

**1 EL Vanillezucker**

**Schale einer**

**unbehandelten Zitrone**

**2 Hand voll Heidelbeeren**

Für den Germteig den frischen Germ mit einem EL Zucker auflösen. Die Milch leicht erwärmen, danach mit dem Mehl, Zucker, Kardamom, Salz und dem Ei in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig kurz rasten lassen, danach die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und nochmal gut durchkneten, bis sich der Teig mit der Butter verbunden hat. Den Germteig ca. 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür Topfen, Ei, Zucker Vanillezucker und Zitronenschale aufschlagen.

Den Germteig auf einer Arbeitsfläche mit ein wenig Mehl ca. einen halben Zentimeter dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Fülle darauf verstreichen und zwei Hand voll Heidelbeeren darauf streuen. Den Teig mit der Fülle einrollen und der Länge nach in der Mitte einschneiden. Die beiden Stränge miteinander verdrehen und den Zopf auf das Backblech geben. Noch etwa eine halbe Stunde rasten lassen, mit Ei bepinseln und ca. 40 Minuten bei 175 °C backen.



# MILIRAHMSTRUDEL

*Es gibt die lustigsten Rezeptesammlungen - eine davon lieben wir heiß! Ein Plastiksackerl, voll mit Rezepten für Süßspeisen, gesammelt in den letzten 30 Jahren aus mindestens 20 verschiedenen Restaurants. Zu so etwas kommt man nur, wenn man einen Koch heiratet. Unter anderem haben wir dieses Rezept entdeckt - für uns bis jetzt der beste Milirahmstrudel!*

## **Zutaten für eine Rein**

### **Strudelteig:**

**250 g Mehl**

**125 ml Wasser**

**1 EL Öl**

**1 Prise Salz**

### **Fülle:**

**110 g Butter**

**80 g Zucker**

**4 Dotter**

**1 Prise Salz**

**Saft und Schale einer  
unbehandelten Zitrone**

**250 g Sauerrahm**

**4 Eiklar**

**1 Hand voll Rosinen**

**1 Schuss Rum**

**5 alte Semmerl oder**

**100 g Knödelbrot**

**100 ml Milch oder Obers**

Für den Strudelteig alle Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Danach mit einem Esslöffel Öl übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Nach etwa einer halben Stunde den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Das Knödelbrot und die Rosinen in Milch oder Obers einweichen. Butter mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Dotter einrühren. Sauerrahm, Salz, Rum, Schale und Saft der Zitrone langsam zugeben unditerrühren.

Die Eiklar zu einem cremigen Schnee schlagen. Zuerst das Knödelbrot, dann den Eischnee unter die Teigmasse heben.

Den Strudelteig über einem großen, bemehlten Tuch ausziehen. Falls ein gekaufter Teig verwendet wird, diesen gleich nach dem Auflegen mit geschmolzener Butter bestreichen, sonst trocknet er schnell aus.

Die Fülle auf dem Teig verstreichen und mit Hilfe des Tuches einrollen. Den Strudel in die eingefettete Rein geben und ca. 45 Minuten goldbraun backen. Wenn man Milch übrig hat, kann man den Strudel damit während des Backens immer wieder ein wenig übergießen.

# ZWETSCHKENFLECK

*Die Zwetschkenzeit dauert nur ein paar Wochen. Man kann die Früchte, sowie viele andere auch, einmachen, einfrieren oder zu Marmelade verkochen. So kann man sich das ganze Jahr über diesen herrlichen Zwetschkenfleck backen. Im Herbst, mit den frisch gepflückten Zwetschken, schmeckt er aber besonders gut.*

## **Zutaten für ein Blech**

**500 g Mehl**  
**100 g Zucker**  
**250 ml Milch**  
**1 Ei**  
**3 Dotter**  
**100 g Butter**  
**1 Würfel Germ**  
**1 TL Vanillezucker**  
**1 TL Salz**  
**Schale einer**  
**unbehandelten Zitrone**

**500 g Zwetschken**  
**Marillenmarmelade**

Den Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.

Für den Germteig die Milch leicht erwärmen. Den Germ mit etwas Zucker auflösen, Mehl, restlichen Zucker, Ei, Dotter, Milch, Vanillezucker und die Zitronenschale in der Küchenmaschine mit dem Knethaken verrühren. Kurz rasten lassen, danach die Butter und das Salz dazugeben und nochmals gut durchkneten. Den Teig eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Das Blech einfetten und den Teig darauf mit den Händen austreichen. Die Zwetschken halbieren und mit der Innenseite oben dicht aneinander auf den Teig legen. Nochmals 10 Minuten rasten lassen, dann bei 160 °C eine halbe Stunde backen.

Für ein wenig Glanz können die Zwetschken nach dem Backen noch mit etwas erwärmter Marillenmarmelade bestrichen werden.





*„Zwetschknöpfel wo bist so long gwesn? Im Himme drei Wocha, d'Maria duad kocha. D'Engal doan schlecka, kimd da Petrus mim Steckerling, hauts auffi auf d'Finger und schlecka doans nimma.“*

# POFESEN

*Unsere Pofesen riecht man am ganzen Pfarrplatz. Wir verwenden dafür ausschließlich unser selbstgemachtes Powidl. Das Weißbrot bekommen wir vom Bäcker Woifi in Kraxenberg. Zuhause kann man sich die Pofesen einfach dann machen, wenn man sowieso altes Weißbrot zuhause hat. Wie man bei uns so schön sagt - „Brot des weidagheat“.*

## **Zutaten für ca. 10 Pofesen**

### **1 weißer Wecken**

#### **Backteig:**

**300 ml Milch**

**2 Eier**

**150 g Mehl**

**1 EL Vanillezucker**

**1 EL Rum**

**etwas Zitronenschale**

**1 TL Salz**

#### **Powidl**

**Staubzucker**

**Zimt**

**Butterschmalz**

**Sonnenblumenöl**

Den weißen Wecken in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwischen zwei Stücke Brot eine Powidl-Schicht streichen. In einer tiefen Pfanne oder einem Topf das Öl bzw. Butterschmalz erhitzen.

Im Innviertel werden die Pofesen eigentlich nur in Ei und Milch gewendet und herausgebacken. Wir haben am Berg eine andere Version kennen und lieben gelernt. Dazu einfach die Zutaten für den Backteig verrühren, bis ein flüssiger Teig entsteht.

Die bestrichenen Weißbrotscheiben im Teig wenden und in das heiße Fett legen. Dabei entstehen kleine knusprige Teigstückchen. Die geben wir mit einem Siebschöpfer auf die Pofesen, für einen Extra-Crunch.

Die Pofesen gold-braun backen, abtropfen lassen und mit einer Zimt-Zuckermischung bestreuen. Am besten schmecken sie warm, gleich nachdem sie aus der Pfanne kommen.

*unser Tipp: für den Hausgebrauch kann man eine Mischung aus Sonnenblumenöl und Butterschmalz verwenden. Am Christkindlmarkt müssen wir allerdings auf hochwertiges Frittierfett zurückgreifen. In den meisten Produkten, die angeboten werden, ist Palmöl enthalten. Auf solche Fette sollte man unbedingt verzichten, da diese mit einer enormen Umweltzerstörung verbunden sind. Auch in vielen alltäglichen Produkten und Bio-Produkten ist Palmöl. Wir empfehlen euch immer auf die Zutaten zu schauen und ganz einfach darauf zu verzichten.*

## HEISSES ZWETSCHKERL

*An unserem Stand verkaufen wir auch selbst angesetzte Liköre und Marmeladen. Damit experimentieren wir gerne herum. Der Zwetschkenlikör, gewärmt mit etwas Schlagobers und Zimt, ist eine kleine Nachspeise, die so manchen kalten Tag versüßt.*

### ***für 1 Glas:***

***4 cl Zwetschkenlikör  
20 ml Schlagobers  
etwas Zimt***

### ***oder***

***2 cl Zwetschkensaft  
2 cl Schnaps  
20 ml Schlagobers  
etwas Zimt***

### ***Zwetschken zum Einlegen***

Für den Likör legen wir Zwetschken in 40 %igem Korn ein, geben Zucker dazu und lassen ihn vier Wochen stehen. Je nach Geschmack kann man dem Likör mehr oder weniger Zucker zusetzen.

Will man das Zwetschkerl aber auch einfach mal schnell zubereiten können und hat keinen Likör zuhause, kann man dafür Zwetschkensaft verwenden. Dafür 100 ml klaren Schnaps (z.B. Obstbrand, Korn, Wodka) mit 100 ml Zwetschkensaft vermischen. Ein paar Zwetschken in kleine Stücke schneiden und eine Weile im Schnaps einlegen.

Das Gemisch erwärmen, Schlagobers cremig schlagen und alles zusammen in einem schönen Gläschen anrichten.



Gestaltung, Text: © Tanja Moser  
Fotografie: © Kathleen Amberg

Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Abdrucks oder der Reproduktion einer Abbildung, sind vorbehalten. Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ohne Zustimmung ist unzulässig. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.



produziert in Österreich auf 100 % Recyclingpapier gedruckt  
nach den Richtlinien des  
Österreichischen Umweltzeichens,  
Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637