RIESS
EDITION
Carola Wiener

Schokoladen-Vanille-Gugelhupf
in der RIESS Emailleform

250 g	weiche Butter
220 g	Zucker
2	Vanilleschoten
5	Eier
350 g	Mehl
1 P.	Backpulver
3 EL	Kakaopulver
100 ml	Milch

Etwas Butter und Semmelbrösel zum Auskleiden der Gugelhupfform

Butter und Zucker in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Eier nach und nach in den Teig einarbeiten, das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben und löffelweise zu der Masse geben. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. 2/3 des fertigen Teiges mit dem Vanillemark vermengen und in die gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupf-Form füllen. Den Kakao in der Milch glatt rühren, unter den restlichen Teig mischen und diese Masse auf den Vanilleteig geben. Zu guter Letzt mit einer Gabel spiralförmig durch beide Teige ziehen.

Bei 180°C Ober-Unter-Hitze ca. 50 Min. backen.
Mit Vanille-Puderzucker bestreuen.

Vanille-Puderzucker:
Die ausgekratzten Vanilleschoten mit 50g Puderzucker bedecken und eine Woche ziehen lassen. Die Mischung in einer Küchenmaschine mixen und anschließend fein sieben.

RIESS
EDITION
Peter Wiener

Schokoladen-Küchlein mit Pistaziencreme in den RIESS Muffinformen

etwa 12 Küchlein

90 g	dunkle Schokolade
120 g	weiche Butter
50 g	weißer Zucker
80 g	brauner Zucker
1 P.	echter Vanillezucker
2	Eier
110 g	Mehl
25 g	Kakao
1/2 TL	Natron
75 ml	Buttermilch

Für die Pistaziencreme:

80 g	Pistazien
100 g	weiche Butter
2 EL	Puderzucker
100 g	griechischer Joghurt

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Den Backofen auf 175°C vorheizen und die Muffinformen mit Papiermanschetten auslegen.

Die Butter zusammen mit weißem, braunem und Vanillezucker 5 Minuten schaumig schlagen.

Die Eier nach und nach dazugeben und die Masse weiter schlagen. Nun die flüssige, etwas abgekühlte Schokolade unterrühren.

Gesiebte Mehl-, Kakao - und Natronmischung abwechselnd mit der Buttermilch der Masse beigeben. Diese Mischung in die Muffinformen füllen, sodass sie zu etwa 2/3 voll sind. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

Die Pistazien im Mörser zu einer feinen Paste mahlen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät aufschlagen, Joghurt und Pistazienpaste dazugeben und verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Schokoladen-Küchlein spritzen. Mit gehackten grünen Pistazien garnieren.

www.truehomeware.com/sarahwiener

RIESS

EDITION

Berer Wiener

Sarah Wiener

Pfirsich Tarte mit Vanille-Lavendel-Schmand in der RIESS Emailleform

100 g	kalte Butter in Scheiben
200 g	Mehl
2	Eigelb
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
160 g	Zucker
80 g	Butter
1,5 kg	feste Pfirsiche
2 EL	Calvados oder Cognac

Für den Schmand:

200 g	Sauerrahm (Schmand)
1	Vanilleschote
1/2	Schale einer Bio Zitrone
3 EL	Lavendelhonig
1 Prise	Salz

Einen Kegel Mehl mit Mulde auf die Arbeitsfläche sieben - die kalte Butter, Eigelb, 50 g Zucker, die Prise Salz und den Calvados in die Mitte geben. Mit einem großen Messer alles grob verhacken und rasch zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt kühl stellen.

Die Butter zerlassen, die Pfirsiche schälen, vierteln und vom Kern befreien. Den restlichen Zucker in die Tarteform streuen, die Pfirsichviertel dicht aneinander darauf reihen und mit der flüssigen Butter übergießen.

Jetzt die Tarteform bei mittlerer Hitze auf die Herdplatte stellen und den Zucker karamellisieren - nur kurz - zu dunkles Karamell schmeckt bitter!
Den Backofen auf 220°C vorheizen.
Den Teig auf die Größe der Tarteform ausrollen, locker um das Nudelholz legen und über die Emailleform heben. Den überstehenden Teig zwischen Pfirsiche und Rand drücken.
Das Werk im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten knusprig hellbraun backen, herausnehmen und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
Die Tarte mit Vorsicht auf einen schönen Teller mit erhöhtem Rand stürzen (es kann heißes Karamell auslaufen). Die Emailleform behutsam abnehmen. Da eventuell Pfirsiche am Boden kleben bleiben können muss gestürzt werden solange das Karamell noch flüssig ist.

Für dem Schmand einfach alle Zutaten gut verrühren und mit der frischen, lauwarmen Tarte servieren.

www.truehomeware.com/sarahwiener

RIESS
EDITION
Peter Wiener

Zwetschken-Buchteln mit Vanillesauce in der RIESS Back- und Bratform

75 g	Butter in Stücken
190 g	Milch
75 g	Mehl
75 g	Zucker
3	Eier
30 g	frische Hefe

Für die Füllung:

ca. 30	Zwetschken, entkernt
ca. 30	Würfelzucker
	Butterschmalz

Zucker und Zimt zum Ausstreuen
zerlassene Butter zum Bestreichen

Für die Vanillesauce:

0,5 L	Obers
1	Vanilleschote, ausgekratzt
1 Prise	Salz
	Zucker nach Geschmack
6	Eigelb

Butter und Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Die restlichen Zutaten in einer Rührschüssel durchkneten und nach und nach die Butter-Milch-Mischung beigeben. Den Teig gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

In der Zwischenzeit die Zwetschken einschneiden und den Kern durch einen Würfelzucker ersetzen.

Butterschmalz in der Backform zerlassen, auspinseln und mit Zucker und Zimt ausstreuen. Den aufgegangenen Hefeteig kurz kneten und in 15 Stücke teilen. Die Teigstücke mit der Hand flach drücken, jeweils eine Zwetschke platzieren und ummanteln. Die Buchteln in die Emailleform schlichten, mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-Unter-Hitze goldbraun backen.

Für die Vanillesauce alle Zutaten, außer dem Eigelb, in einem Topf aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Etwas der heißen Mischung mit dem Eigelb verrühren und die Temperatur angleichen. Das restliche Obers aufkochen bis es aufwallt. Dann die Eigelbmasse schnell in das kochende Obers rühren und sofort durch ein Sieb gießen. Dieser Vorgang muss schnell gehen, da das Ei sonst gerinnt. Vanillesauce, da sie rohes Ei enthält, immer frisch zubereiten.

Die noch warmen Buchteln teilen und mit der Vanillesauce anrichten.

www.truehomeware.com/sarahwiener