

Persbericht

Baarn, november 2007

Konditorei

Kaffee mit Kuchen, is er een mooier huwelijk denkbaar? Bakermat van deze onvolprezen duo-versnapering is Wenen, ooit de culturele en politieke hoofdstad van Europa. Beroemde componisten woonden er, Sigmund Freud hield er praktijk, Franz Kafka schreef er zijn boeken en Franz Sacher creëerde er zijn Sachertorte. En allemaal dronken ze koffie in de Weense koffiehuisen. De stad telt naar verluidt nog altijd 564 *Kaffeehäuser*, waar men een keur aan koffiesoorten en gebak serveert.

Fiaker of Obermayer

Het koffiehuis nam eind negentiende eeuw een grote vlucht, toen Wenen nog de onbetwiste hoofdstad was van het Habsburgse rijk. In het koffiehuis kon je de tijd stukslaan met kaarten, biljarten, roken, kletsen, brieven schrijven en niet te vergeten kranten lezen. Een uur blijven zitten met een krant en één kopje koffie is nog altijd eerder regel dan uitzondering. Het bestellen van een kop koffie is er trouwens een vak apart. Wordt het een Fiaker, Maria Theresia of een Obermayer?

Gebak in de hoofdrol

Tegelijkertijd kwam er een ander etablissement in zwang: de Konditorei. Draait in een koffiehuis – de naam zegt het al – alles om koffie, in een Konditorei kun je weliswaar eveneens koffie bekomen, maar staat het gebak in de hoofdrol. De Habsburgse baktraditie gaat ver terug. Volgens de overlevering was het ergens in de middeleeuwen dat bakkers wel eens wat anders wilden dan brood bakken. Ze experimenteerden met honing, gedroogde vruchten en specerijen en zo ontstond de *Lebkuchen* (kruidkoek). Na de introductie van specerijen uit het verre oosten en vooral de komst van suiker werd *the sky the limit* en groeide het banketbakken uit tot een ware kunstvorm. Kan het toeval zijn dat zelfs de Fransen hun croissants nog altijd *viennoiserie* noemen?

Suiker als rode draad

De term Konditor of (in het Frans/Zwitsers) Confiseur is te herleiden tot het Latijnse woord *candire*, dat het confijten (conserveren in suikerstroop) van vruchten betekent. Suiker vormt dan ook de rode draad tussen alle denkbare vormen van banket, taarten en gebak. En niet te vergeten marsepein, de verleidelijke combinatie van gemalen amandelen en suiker die vanuit Venetië oprukte naar het noorden en al snel volop nieuwe zoete mogelijkheden bood. Nadat ook (vaste) chocolade en cacao in Europa hun intrede deden werd ook chocolatier een echt beroep en stond niets de uitvinding van de fameuze Mozartkugel meer in de weg.

Van rietsuiker naar bietsuiker

Vanwege de hoge kosten van suiker bleef het zoetwerk lange tijd uitsluitend voorbehouden aan de beter gefortuneerden. Vooral in de 19^e eeuw kwam daar verandering in. Behalve rietsuiker uit tropische streken kwam er suiker beschikbaar van speciaal veredelde bieten, die in Europa zelf geteeld werden. Met het groeiende aanbod zakten de prijzen; rietsuiker werd voortaan bietsuiker.

Wiener mélange

Sinds die tijd is het ambachtelijk gemaakte banket aan een ongeëvenaarde zegetocht begonnen. Ook nu nog mogen we graag genieten van koffie met iets lekkers. En bij onze Wiener mélange met tompoes wanen we ons even Sissi in spiegelzalen met kroonluchters, weelderig behang, rococostoeltjes en een parade van taarten met romantisch-roemruchte namen als Kaiserin Friedrichtorte, Wiener Apfelstrudel of Schwarzwalders Kirschtorte.

Noot voor de redactie:

Heeft u vragen naar aanleiding van dit persbericht, neem dan contact op met Saskia Kliphuis-Schotsman van Suikerstichting Nederland: 035 – 543 34 55 of kijk op www.suikerinfo.nl.

Bijlagen: 4 recepten

RECEPTEN

Sachertorte

De familie Sacher van het gelijknamige hotel in Wenen bewaart al sinds jaar en dag angstvallig het originele recept van hun beroemde en ongeëvenaarde Sachertorte. Deze versie komt een eind in de buurt en is bovendien makkelijk om te maken. Het kenmerkende van een Sachertaart is de combinatie van chocoladebiscuitdeeg met frisse abrikozenjam ertussen, afgedekt met een laag chocoladeglazuur.

Aantal porties

8-10

Bereidingstijd

Bereiden: 25 minuten

In de oven: 30 minuten

Wachttijd: 1 uur (afkoelen)

Ingrediënten

5 eieren

100 g zachte boter

100 g suiker

100 g extra pure chocola

100 g bloem

½ zakje bakpoeder

zout

150 g abrikozenjam

Chocoladeglazuur (ganache)

100 g extra pure chocola

1 dl slagroom

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een ronde springvorm (Ø 22 cm) in met boter en bepoeder met bloem.

Smelt de chocola au-bain-marie (2 minuten in de magnetron, halverwege goed roeren, of in een kom op een pan met daarin een laagje kokend water).

Splits de eieren. Klop in een kom de dooiers samen met de zachte boter en de suiker tot een luchtig zachtgeel mengsel. Roer de gesmolten chocola erdoor.

Klop in een andere, brandschone, kom met de mixer de eiwitten stijf met een snufje zout. Spatel dit voorzichtig door het chocolademengsel.

Zeef de bloem en bakpoeder erboven en schep luchtig erdoor.

Doe het beslag in de springvorm en strijk de bovenkant voorzichtig glad. Laat de taart in circa 30 minuten gaar worden. Een satéprikker moet er net droog uitkomen.

Laat de taart helemaal afkoelen en verwijder de springvorm.

Snij de taart doormidden met een lang zaagmes of met een dun touwtje. Klap open.

Roer de abrikozenjam los en verdeel over de onderste taarthelft. Leg de bovenste helft er weer op.

Vul eventuele 'kraters' in de bovenkorst op met wat jam.

Maak het chocoladeglazuur (ganache) door de chocola met de slagroom au bain marie te smelten tot een vloeibare saus.

Giet dit van bovenaf op de taart. Laat langs de zijkanten afdruipe voor een nonchalant effect, of smeer mooi egaal uit over de zijkanten met behulp van een glad mes.

Serveren

Hevel de taart voorzichtig over op een mooie taartschaal en laat het glazuur rustig verder uitharden.

Tip

Splits eieren altijd één voor één boven een kommetje en doe ze daarna pas in de beslagkom. Zodra er een druppel eigeel bij het eiwit komt, kun je het namelijk niet meer stijfkloppen.

Tip

Zet de taart voor het glazuren op een rooster met een vel aluminiumfolie eronder, zo kun je de eraf gedropen chocola hergebruiken en hoef je minder schoon te maken.

Appelstrudel

Apfelstrudel is een traditonele Oostenrijkse lekkernij die vanuit Wenen langzaam maar zeker de rest van de wereld veroverd heeft. Het dunne knapperige deeg hoort volgens de overlevering zo dun te zijn dat je de krant erdoor kunt lezen. In deze versie zul je zelf zien wat daarmee bedoelt wordt: het deeg is klaar om gevuld te worden als je het ruitpatroon van de theedoek erdoorheen ziet schemeren. Geen tijd of zin om zelf deeg te maken? Probeer het dan eens met kant-en-klaar filodeeg of heel dun uitgerold bladerdeeg uit de vriezer.

Aantal porties

10-12

Bereidingstijd

Bereiden: 25 minuten

In de oven: 45 minuten

Wachttijd: 30 minuten

Ingrediënten

Voor het deeg:

300 g bloem

1 ei

1 el zonnebloemolie

100 ml lauw water

snufje zout

Voor de vulling:

1 kg friszure appels (bijv. Elstar)

100 g rozijnen, in rum geweekt

100 g suiker

Zakje vanillesuiker

50 g amandelen

50 g boter

Handje paneermeel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Maak eerst het **deeg**: zeef de bloem met zout boven een kom. Maak er een kuiltje in en giet daar ei, olie en water in. Kneed vanuit het midden tot een soepel, elastisch deeg. Laat het deeg 30 minuten afgedekt rusten op een warme plaats (bijvoorbeeld in een pan waarin net water gekookt is).

Vulling: Rooster intussen de amandelen in een droge koekenpan en hak ze grof. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij in blokjes. Meng in een grote kom met de rumrozijnen, suiker, vanillesuiker en gehakte amandelen.

Spreid een theedoek uit op het aanrecht en bestrooi met bloem. Rol het deeg met een deegroller uit tot een grote rechthoek. Trek het met je handen verder uit tot zo dun mogelijk. Snij de dikke randjes eraf. Smelt de boter en kwast het deeg hiermee in. Strooi de paneermeel erover.

Verdeel het appelmengsel over driekwart van het deeg. Vouw de zijkanten over de appelvulling heen zodat die er niet uit kan lopen. Rol dan het deeg op door de theedoek op te tillen: het deeg rolt nu vanzelf op. Hevel de rol over op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bovenkant met de rest van de gesmolten boter.

Bak circa 45 minuten tot goudbruin en knapperig.

Serveren

Laat even rusten, hevel dan voorzichtig met papier en al over op een schaal, knip het papier los en trek er onder uit. Bestrooi de Appelstrudel door een zeefje met poedersuiker.

Tip

Probeer eens boerenjongens (in rum en brandewijn gedrenkte rozijnen), verkrijgbaar bij de slijter.

Tip

Snelle strudel? Neem kant-en-klaar filodeeg uit de vriezer.

Rüblitaart

Rübli is Zwitserduits voor worteltjes. Wortelen en suiker gaan goed samen omdat suiker de van nature zoete smaak van wortelen benadrukt. En de zoete taart combineert weer mooi met de citroenzure glazuurlaag. In deze traditionele Zwitserse taart worden amandelen of hazelnoten gebruikt, fijngemalen vormen ze een soort 'meel'.

Aantal porties

8-10

Bereidingstijd

Bereiden: 25 minuten

In de oven: 45 minuten

Ingrediënten

200 g wortelen

200 g blanke amandelen

200 g fijne kristalsuiker

5 eieren

4 el bloem

½ zakje bakpoeder

1 citroen

Snufje zout

Glazuur:

200 g poedersuiker

2 el citroensap

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een ronde springvorm (ø 22 cm) in met boter en bepoeder met bloem.

Maal de amandelen fijn in de keukenmachine. Rasp (in dezelfde keukenmachine) de wortelen fijn.

Rasp de schoongeboende schil van de citroen en pers hem uit.

Splits de eieren. Klop in een kom de dooiers samen met de suiker, rasp en 1 el van het citroensap (bewaar de rest van het sap voor het glazuur) tot een luchtig zachtgeel mengsel.

Roer de wortels en amandelen erdoor.

Zeef de bloem en bakpoeder erboven en schep erdoor.

Klop in een brandschone kom met de mixer de eiwitten stijf met een snufje zout. Spatel dit voorzichtig door het wortelmengsel.

Giet het beslag in de springvorm en zet deze iets onder het midden van de oven. Laat in ± 45 minuten gaar worden.

Serveren

Laat even afkoelen en verwijder de springvorm.

Zeef de poedersuiker boven een kom. Roer circa 3 à 4 eetlepels citroensap erdoor tot een dik glazuur.

Schep dit op de taart. Laat langs de zijkanten afdruipe voor een nonchalant effect, of smeer mooi egaal uit over de zijkanten met behulp van een glad mes.

Tip

Ook lekker: de afgekoelde taart halveren en bestrijken met citroenmarmelade.

Tip

Hoe kleiner de bakvorm, hoe hoger de taart.

Tip

Probeer eens gemalen hazelnoten in plaats van amandelen.

Linzertaart

Deze beroemde taart is vernoemd naar de Oostenrijkse stad Linz en schijnt al in de 17e eeuw voor het eerst te zijn opgedoken. Zoals bij de meeste klassiekers zijn ook hier intussen verhitte discussies gaande over de precieze receptuur, bijvoorbeeld over de kwestie of er gemalen hazelnoten of amandelen door het deeg horen. De taart lijkt qua ruitpatroon wat op 'onze' Limburgse vlaai, maar dan met veel steviger, koekjesachtig deeg. Een ideale taart om een lekkere pot zelfgemaakte jam in te verwerken.

Aantal porties

8-10

Bereidingstijd

Bereiden: 15 minuten

In de oven: 30 minuten

Ingrediënten

Voor het deeg:

250 g bloem

150 g basterdsuiker

100 g gemalen (geroosterde) hazelnoten

150 g boter

1 ei

1 tl kaneel

Wat versgeraspte nootmuskaat

1 flinke tl bakpoeder

Zakje vanillesuiker

Voor de vulling:

1 grote pot frambozenjam (circa 400 g)

1 eierdooier

1 el melk

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 180°C

Zeef de bloem met bakpoeder boven een kom. Meng er suiker, kaneel, nootmuskaat en de hazelnoten erdoor. Doe de blokjes boter en het ei erbij en kneed tot een soepel deeg. Laat het deeg even rusten in de koelkast.

Rol tweederde van het deeg uit tot een ronde lap iets groter dan de springvorm (ø 24 cm). Maak een lage opstaande rand. Vul met jam, strijk mooi glad uit. Maak van rest van het deeg reepjes en leg die ruitvormig over de taart.

Roer de dooier los met 1 el melk en smeer de deegrandjes hiermee in.

Bak circa 30 minuten tot de taart goudbruin en gaar is.

Serveren

Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker

Tip

Strooi poedersuiker door een zeefje voor mooi dun effect.

Tip

Klassiek: strooi voor de taart de oven ingaat wat amandelschaafsel langs de rand.