ANNA WALCHER

Die Besitzerin und Köchin der Kochschule DAS Kochwerk hat die Dessertrezepte für die „Schoko-Träume" ab Seite 42 kreiert.

Köchin aus Leidenschaft

Die Absolventin der Hotelfachschule und ehemalige Stewardess blickt auf kulinarische Fortbildungsseminare bei LaCuisine in Zürich, Gaston Lenotre in Paris, Mandarin Oriental Cooking School in Bangkok, Toni Mörwald, Winnie Brugger, Johanna Maier und den Gebrüdern Obauer zurück.

Think and cook pink

Alle Küchenutensilien und Accessoires sind in Rosa gehalten – aus zwei Gründen: Es ist Anna Walchers lebenslange Lieblingsfarbe, und die Farbe Rosa steht, nach der indischen Farblehre, für Freundschaft und ganz besonders für Gastfreundschaft.

Persönliche Betreuung

Alle Kochkurse finden in einer familiären Atmosphäre statt, Anna und Erik Walcher sind persönlich bei den Kochkursen dabei. Sie kochen mit den Teilnehmern in Kleingruppen von 6 bis 14 Personen, sodass jeder Hobbykoch optimal gecoacht werden kann.

Diverse Angebote

Daneben bietet Anna Walcher im DAS Kochwerk auch Teambuilding-Workshops für Firmen an, liefert auf Bestellung Fingerfood für Partys, kocht für geschäftliche Meetings oder private Feiern auf und vermietet selbst das ganze Kochatelier für private Kochevents – mit oder ohne Unterstützung in der Küche.

DAS Kochwerk

Anna Walcher betreibt die Kochschule gemeinsam mit ihrem Mann Erik seit 2007.

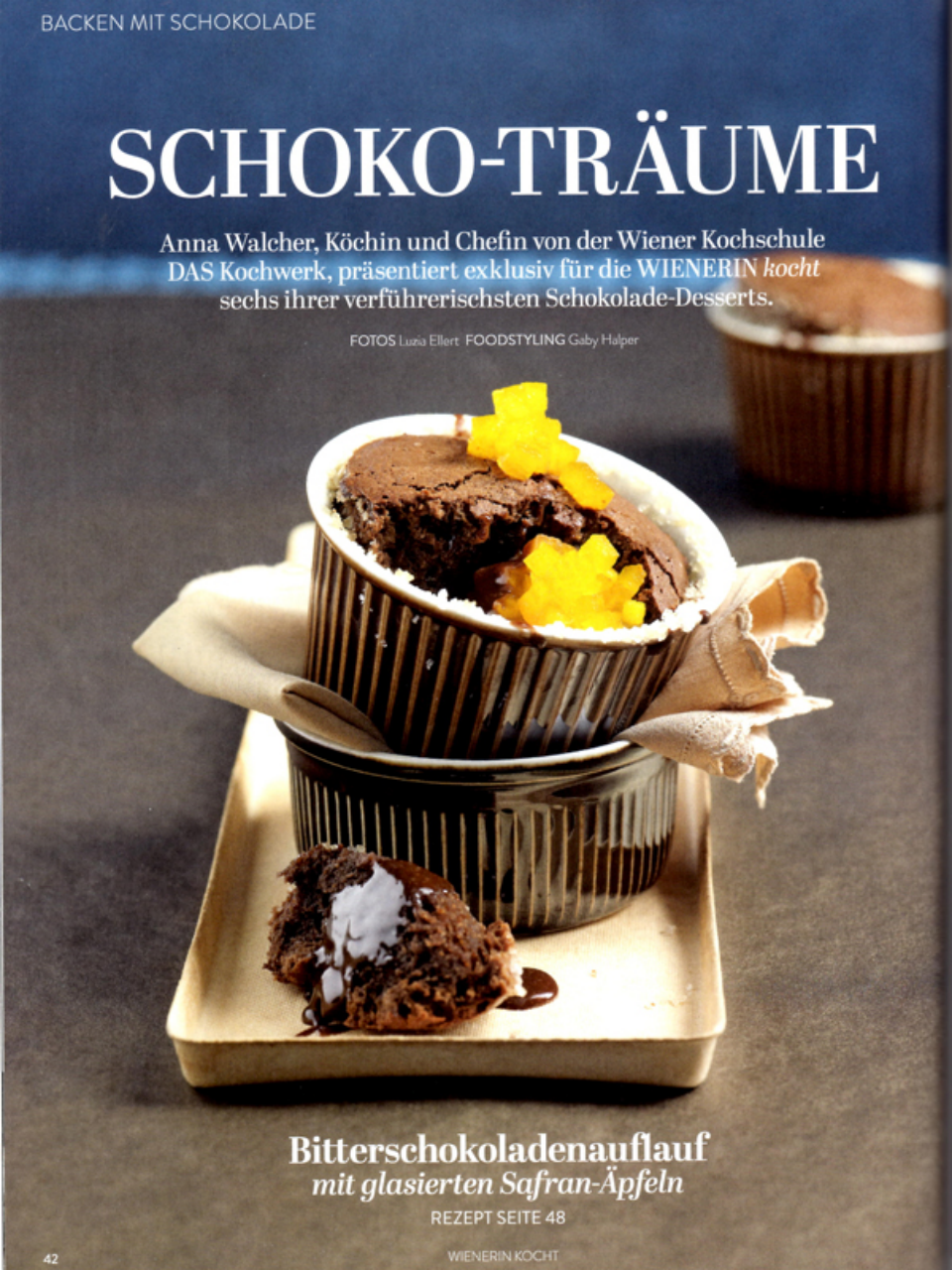
DAS Kochwerk – DIE Kochschule in Wien
Esteplatz 5, 1030 Wien
Tel. 0676/32 42 657
office@daskochwerk.at
www.daskochwerk.at

„Träume nicht dein Leben – lebe deine Träume!"
ANNA WALCHER

SCHOKO-TRÄUME

Anna Walcher, Köchin und Chefin von der Wiener Kochschule DAS Kochwerk, präsentiert exklusiv für die WIENERIN *kocht* sechs ihrer verführerischsten Schokolade-Desserts.

FOTOS Luzia Ellert FOODSTYLING Gaby Halper



Bitterschokoladenauflauf
mit glasierten Safran-Äpfeln

REZEPT SEITE 48

Schokolade-Cookies
mit Ingwer

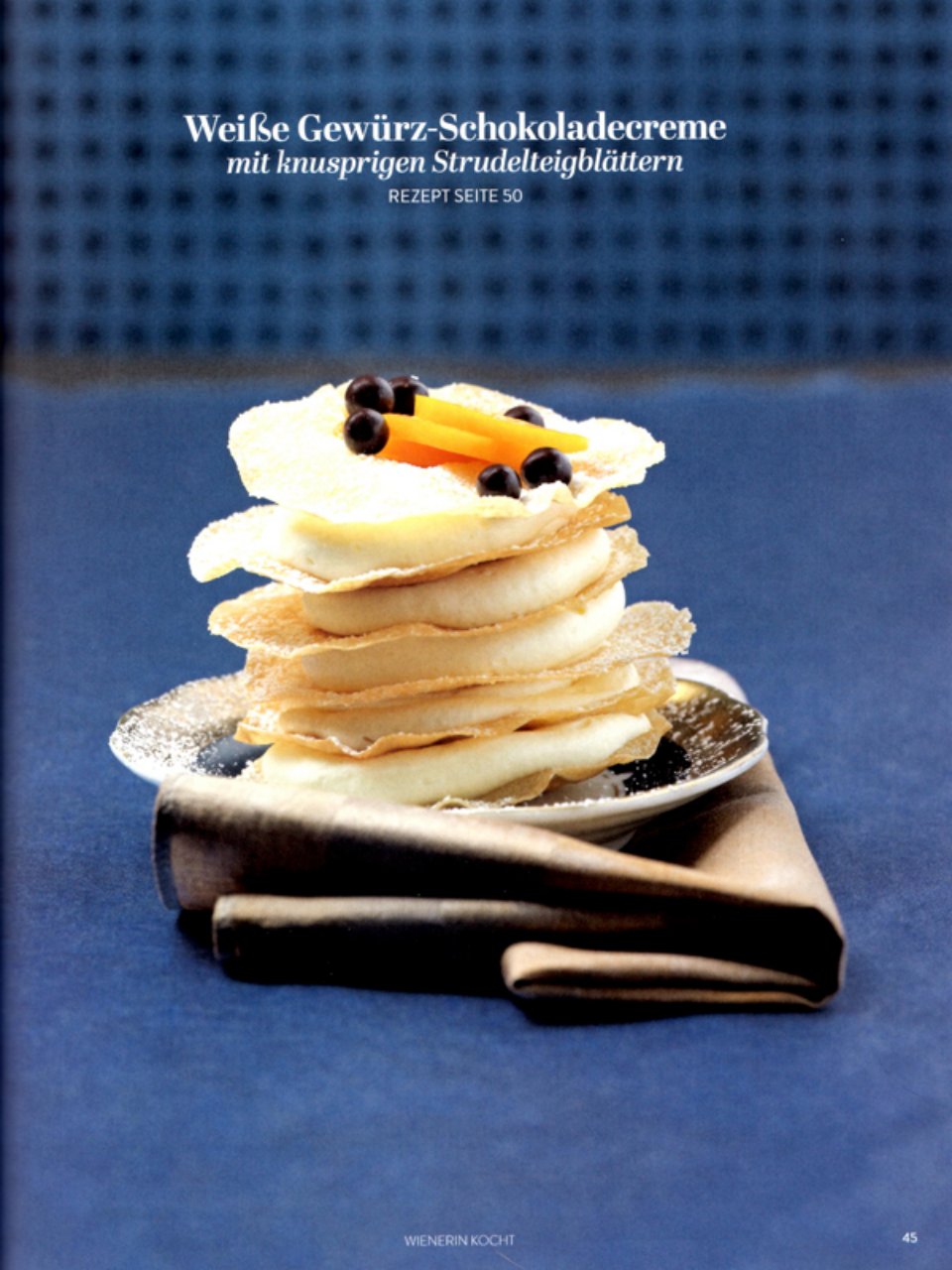
REZEPT SEITE 48

Mini-Schokolade-Weihnachtsgugelhupf
mit Marzipan

REZEPT SEITE 48

Weiße Gewürz-Schokoladecreme
mit knusprigen Strudelteigblättern

REZEPT SEITE 50



Schokoladekuchen
mit Chili

REZEPT SEITE 51

Bitterschokoladenauflauf mit glasierten Safran-Äpfeln

VON ANNA WALCHER

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

6 Eier, ganz
1 Prise Salz
225 g Zucker
90 g Mehl
125 g Butter
170 g dunkle Kuvertüre
weiche Butter für die Förmchen
geriebene Nüsse für die Förmchen
2 säuerliche Äpfel
1/8 l Apfelsaft, naturtrüb
1 Msp. Safranpulver
2 EL Kristallzucker
8 Förmchen

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker, Mehl und eine Prise Salz in die Schokolade-Butter-Masse rühren. Kleine Soufflé-Förmchen mit weicher Butter ausstreichen und mit geriebenen Nüssen ausstreuen.
3. Die Schokolademischung einfüllen und bei 170° C im vorgeheizten Backrohr ca. 14 Minuten backen.
4. Für das Apfelragout den Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit einer Prise Salz und dem Safran zum Apfelkaramell geben und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.
5. Die Schokoladeküchlein sofort aus dem Ofen nehmen, auf vorgewärmte Teller stürzen, noch warm mit dem Apfelragout servieren. Achtung: Wenn man zu lange wartet, garen die Küchlein nach und sind innen nicht mehr flüssig. Wer nicht ganz so mutig ist, kann den Auflauf auch in Mokkatassen backen und in der Tasse servieren.

Tipp

Dazu passt halbsteif geschlagenes, leicht gesüßtes Schlagobers und eine feine Schokoladesauce.

Ingwer-Schokolade-Cookies

VON ANNA WALCHER

ZUTATEN FÜR CA. 35 KEKSE

2 Eiklar
150 g weiche Butter
170 g Staubzucker
1 Prise Salz
200 g glattes Mehl
50 g halbbittere Kuvertüre
50 g Macadamianüsse
40 g Ingwer, frisch

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Nüsse und Schokolade grob hacken.
3. Weiche Butter, Staubzucker und Eiklar mit einer Prise Salz vermischen, die Masse glatt, aber nicht schaumig rühren. Ingwer schälen und fein reiben, mit der gehackten Kuvertüre, den Nüssen und dem Mehl unter die Buttermasse heben.
4. Mit einem Esslöffel Cookies in gewünschter Größe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit dem Löffelrücken etwas glatt streichen. Die Cookies sollten ca. 1/2 cm hoch sein. Zwischen den Cookies genügend Abstand lassen, sie laufen beim Backen auseinander!
5. Die Backzeit beträgt – je nach Größe – etwa 8–10 Minuten. Sie sind noch leicht warm ein ganz besonderer Genuss, schmecken aber auch ausgekühlt. Zum Aufbewahren in Blechdosen füllen.

Tipp

Als Variation kann man Walnüsse und bittere Schokolade verwenden, oder Pekannüsse und Milchschokolade.

Mini-Schokolade-Weihnachtsgugelhupf

VON ANNA WALCHER

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

150 g Butter
100 g Marzipan gelb
1 Vanilleschote
1 Prise Safran
150 g Kristallzucker
8 Eidotter
8 Eiklar
1 Prise Salz
100 g Mandeln weiß, gerieben
100 g Biskuitbrösel oder fein geriebene Biskotten
1 Packerl Mandelblättchen
1 Packerl Vanillezucker
140 g weiße Kuvertüre
kleine Gugelhupfformen

Stevia
– natürlich süßen und schlank bleiben

Gina Martin-Williams
Das Stevia-Weihnachtsbackbuch
Natürlich süßen und schlank bleiben

96 Seiten,
ISBN 978-3-7088-0571-9
€ 14,99

Der aus dem Süßkraut Stevia gewonnene Süßstoff ist inzwischen in aller Munde. Immer mehr Produkte wie Getränke, Joghurts etc. werden nun mit diesem aus der Natur stammenden Süßungsmittel gesüßt. Für viele Menschen ist Stevia gerade zur Weihnachtszeit eine willkommene Alternative zu Zucker & Co., denn es enthält überhaupt keine Kalorien. Somit werden die weihnachtlichen „Sünden" zum leichten Genuss. Dieses Weihnachtsbackbuch enthält neben Bäckereien und Kuchen auch Pralinen und Konfekte.

Erhältlich im Buchhandel oder direkt beim Kneipp Verlag:
office@kneippverlag.com
Tel.: (01) 203 28 88/0
portofreie Lieferung!

ZUBEREITUNG

1. Marzipan in kleine Würfel schneiden, mit Butter, der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Safran und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren, nach und nach die Dotter beigeben.
2. Weiße Kuvertüre im Wasserbad erweichen und dazugeben.
3. Die Eiklar mit einer Prise Salz kurz aufschlagen, den restlichen Kristallzucker einrieseln lassen und einen cremig steifen Eischnee schlagen.
4. Den Schnee abwechselnd mit den Mandeln und den Biskuitbröseln unter die Marzipanmasse heben.
5. Kleine Gugelhupf-Förmchen ausbuttern und mit den leicht zerdrückten Mandelblättchen ausstreuen. Die Masse einfüllen und bei 170° C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backrohr ca. 45 Minuten goldgelb backen.
6. Herausnehmen, kurz überkühlen lassen und stürzen.

Knusprige Strudelteigblätter mit weißer Gewürz-Schokoladecreme

VON ANNA WALCHER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1/2 l Schlagobers
1 Zimtstange
2 Stück Sternanis
200 g weiße Kuvertüre
Prise Salz
1 Packung fertiger Strudelteig
ca. 50 g Butter, flüssig
Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Schokoladecreme (schon am Vortag zubereiten): Schlagobers mit Zimtstange und Sternanis erhitzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Gewürze herausnehmen und die Schokolade im noch warmen Schlagobers auflösen. Abkühlen lassen, über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Kurz vor dem Anrichten mit dem Handmixer wie Schlagobers aufschlagen.
2. Backrohr auf 200° C Ober-/Unterhitze vorwärmen.
3. Die Strudelblätter aus der Packung nehmen, mit einem großen, runden Ausstecher Kreise von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen. Sie werden beim Backen etwas kleiner.
4. Ein Backblech mit flüssiger Butter bestreichen, die Strudelkreise darauflegen, auch oben mit flüssiger Butter bestreichen. Mit Staubzucker bestreuen und bei 200° C ca. 5–6 Minuten backen.
5. Aus dem Ofen nehmen und auf Backpapier trocknen lassen.
6. Anrichten: Je ein gebackenes Strudelblatt auf die Dessertteller legen. Etwas Creme daraufspritzen (geht am besten mit einem Einweg-Spritzsack), mit einem Strudelblatt abdecken, wiederholen. Oberstes Strudelblatt dünn anzuckern.

Tipp

Mit glasierten Orangenscheiben und Karamellsauce servieren.

Wussten Sie, dass ...

... der Kuchenteig immer in der gleichen Richtung gerührt werden sollte, da durch einen Wechsel das spätere Aufgehen oder Gären gefährdet wird?

Chili-Schokoladekuchen

VON ANNA WALCHER

ZUTATEN FÜR CA. 8 PORTIONEN

150 g Bitterschokolade
100 g Butter
1 Prise Salz
50 g Zucker
3 Eier
1 EL Mehl
Chiliflocken aus der Mühle
je eine Prise Zimt und Kardamom, gemahlen
2 EL Kakao zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C vorheizen.
2. Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad langsam schmelzen. Zucker einrühren, die Mischung etwas abkühlen lassen.
3. Eier nacheinander in die Masse rühren, mit je einer Prise Salz, Zimt und Kardamom würzen. Zum Schluss das Mehl unterziehen und Chiliflocken aus der Mühle dazureiben, bis die Masse leicht scharf schmeckt. Sie wird durch das Backen wieder etwas milder.
4. Masse auf ein Backblech oder in eine Tarteform streichen und ca. 15 Minuten backen.
5. Überkühlen lassen, in Würfel oder andere Formen schneiden, mit Kakaopulver bestreuen.

Tipp

Dazu passen Vanilleeis oder Rahmeis und karamellisierte Birnen.

Schokolade-Haselnuss-Pistazien-Brownies

VON ANNA WALCHER

ZUTATEN FÜR 16–20 STÜCK:

250 g Butter
450 g Zucker
4 Eier
45 g Kakaopulver
75 g Mehl glatt
10 ml Vanille-Essenz
400 g Schokolade
80 g geröstete Pistazien
80 g geröstete Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 180° C vorheizen.
2. Die Schokolade fein, die Nüsse grob hacken.
3. Eine Backform von 25 x 33 cm mit Backpapier auslegen.
4. Die Butter in einem Topf schmelzen, vom Herd ziehen. Zucker, Eier, Kakaopulver, Mehl und Vanille-Essenz untermischen, die klein gehackte Schokolade und die gehackten Nüsse dazugeben. Die Masse in die Backform gießen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.
5. Herausnehmen und ganz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und in Quadrate schneiden.

Tipp

Um die Brownies warm zu servieren, lose in Folie einpacken und bei 220° C für 5 Minuten in den Ofen schieben. Als feines Dessert mit einer Kugel Minz-Eiscreme servieren.

Dinkel, Weizen, Reis & Co

Johann Pabst
Powerrezepte mit Dinkel, Weizen, Reis & Co.

Mit 80 Rezepten, 144 Seiten,
ISBN 978-3-7088-0562-7

€ 19,99

Getreide ist der wichtigste Bestandteil einer gesunden Ernährung. Küchenchef Johann Pabst aus dem Thermenhotel „Der Steirerhof" präsentiert in seinem neuen Kochbuch die ganze Vielfalt des Getreides: Ob Weizen oder Dinkel, Polenta, Reis, Gerste, Hafer, Amaranth oder Kamut – seine Kreationen reichen von herzhaften Getreidesuppen über verführerische vegetarische und fleischhaltige Menüs bis hin zu leichten süßen Verführungen.

Aus dem Inhalt:

» Warum Getreide so gesund ist
» Überblick über die Getreidesorten und deren Inhaltsstoffe
» Mehl: kaufen oder selbst mahlen?
» Mehr als 80 gesunde Rezepte

**Erhältlich im Buchhandel oder direkt beim Kneipp Verlag:
office@kneippverlag.com
Tel.: (01) 203 28 88/0
portofreie Lieferung!**

(1) WIENERIN *kocht*-Chefredakteurin Alexandra Khoss (l.) und Marena Kopic (2. v. r., Mitglied der Geschäftsleitung) mit Anna und Erik Walcher (*DAS Kochwerk*). (2) Lisa Buchinger (*Henkel*) beim Servieren. (3) Martin Bahnmüller (*Wolfgang Denzel Auto*) brutzelte.

KOCHDUELL

WIENERIN *kocht* bat im *Kochwerk* zum großen *Wettstreit der (Hobby-)Köche.*

(4) Die beiden Teams beim Verkosten der Speisen. (5) „Team Blau" konnte die Küchenschlacht für sich entscheiden . (6) Die WIENERINnen Sabine Gallei, Julia Filcz, Marena Kopic und Simone Rach. (7) Andrea Müll (*iSi*). (8) Nicht minder engagiert: „Team Pink".

Kochkurse Jänner 2013

14., 21. & 28.1. Dreiteiliger Anfängerkurs
In diesem 3-teiligen Kurs kochen Sie an 3 Abenden 3 Menüs und lernen dabei das Einmaleins der guten Küche kennen.

16.1. Feine Fischgerichte aus heimischen Gewässern
In diesem Fischkurs erlernen Sie die Zubereitung raffinierter Gerichte mit Lachsforelle, Saibling, Alpenlachs & Co.

22.1. Magischer Orient
In diesem Kochkurs bereiten Sie Mezze, Tajine, würzige Ragouts und orientalische Desserts zu.

25.1. Leichte Köstlichkeiten aus Dampfgarer und Dampfbackofen
Idealer Kurs für alle Besitzer eines Dampfgarers/Kombi-Dampfbackofens.

30.1. Curries & Raffiniertes aus dem Wok
In diesem Kochkurs erleben Sie die Welt von köstlichen Gewürzen, knackigem Gemüse und cremiger Kokosmilch.

INFOS UND ANMELDUNG: DAS Kochwerk, Esteplatz 5, 1030 Wien, T: 0676 324 26 57.

www.daskochwerk.at

DAS Kochwerk

TEXT WIENERIN kocht, FOTOS Katharina Schiffl