



So isst Österreich besser

Folge 2

25.2.2026 – ORF1 – 21.05 Uhr

Rezepte von Eveline Wild, Der wilde Eder/St. Kathrein am Offenegg

SACHERTORTE

Zutaten:

- 120g weiche Butter
- 120g flüssige dunkle Schokolade (ca. 40°C)
- 40g Staubzucker
- 130g Kristallzucker
- 6 Dotter
- 6 Eiklar
- Salz
- 120g Mehl
- 25g Kakao
- Marillenmarmelade nach Belieben

Für die Glasur:

- 190g Butter
- 220g Schokolade
- Evtl. weiße Schokolade zur Garnierung

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen. Butter, flüssige Schokolade, Staubzucker und Dotter schaumig schlagen. Mit der Eiweißmasse vermischen und zum Schluss das Mehl und den Kakao unterheben.

In einen Tortenreife füllen und bei ca. 165°C etwa 50-60 Min. backen.

Auskühlen lassen, teilen und mit der Marillenmarmelade einstreichen und glasieren. Hierfür die Butter und die Schokolade auf etwa 35°C erwärmen.

Für die Beschriftung ein Stanitzel aus beschichtetem Backpapier schneiden und zusammendrehen. Wenig Schokolade einfüllen, das Stanitzel eventuell ein bisschen aufschneiden und das Fließverhalten kontrollieren.

TIPP: Bei Unsicherheit rät Eveline, zur Probe zuerst auf Papier zu schreiben und dann die Torte zu beschriften.

MARILLENMARMELADE (2:1) mit Pektin

Zutaten:

- 1 kg reife Marillen (entsteint, gewogen)
- 500 g Kristallzucker
- 15 g pures Pektin (am besten Gelbband-Pektin)
- Vanilleschotenmark und/oder Zitronenabrieb nach Belieben
- 1 kleine Zimtstange
- 15–20 ml frisch gepresster Zitronensaft
(alternativ: 3–4 g Zitronen- oder Weinsteinsäure)
- 1-2 Tropfen Speiseöl gegen das Schäumen der Marmelade

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Pektin sorgfältig vermischen.

Die Marillen entsteinen und nach Belieben zerkleinern. Die nun vorbereiteten Früchte in einen ausreichend großen Topf geben und langsam bis auf etwa 40°C erwärmen.

Nun die Zucker-Pektin-Mischung unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Masse unter kräftigem Rühren kontrolliert aufkochen lassen. Die Marmelade nun etwa 5-10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts ansetzt. Erst gegen Ende der Kochzeit den Zitronensaft (oder die Säure) zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Eine Gelierprobe durchführen: Einen Tropfen Marmelade auf einen kalten Teller geben. Wird die Masse nach wenigen Sekunden fest und bildet beim Schieben mit dem Finger leichte Fältchen, ist der Gelierpunkt erreicht. Solange sie noch „fließt“: weiterkochen. Jeder hat hier andere Vorstellung, wie die „perfekte“ Marmelade sein sollte, daher ist eine konkrete Kochzeit schwierig anzugeben.

Die Marmelade sofort randvoll in vorbereitete, sterile Gläser füllen, fest verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Hinweis: Diese Marmelade ist durch den reduzierten Zuckeranteil besonders fruchtig. Kühl und dunkel gelagert ist sie mehrere Monate haltbar; nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

VANILLEEIS

Zutaten:

- 250g Milch
- 250g Obers
- 120g Zucker
- 6 Dotter
- Prise Salz
- 1 Vanilleschote (das Mark auskratzen, Mark und Schote miterhitzen)

Zubereitung:

Dotter mit etwa zwei Drittel des Zuckers verrühren. Den Rest des Zuckers mit Obers, Milch, Salz und Vanilleschoten in einem Topf erhitzen. Einen Teil der heißen Milchmischung zu der Dottermasse geben, gut verrühren und in den Topf zurückleeren. Unter ständigem Rühren auf 85° C erhitzen. Nicht kochen, da sonst das Eiweiß ausflockt.

Bei 85°C sofort in ein anderes Gefäß umfüllen, auskühlen lassen und am besten über Nacht reifen lassen.

Am nächsten Tag die Vanilleschoten entfernen und in der Eismaschine zu cremigen Eis gefrieren.

Genereller Tipp zu den Eisrezepten: Da keine chemischen Zusätze oder Aufschlagmittel verwendet werden, schmeckt das Eis frisch gefroren am besten. Wenn es länger als 5 Stunden gefroren ist, härtet es aus, lässt sich dann aber immer noch gut zum Beispiel zu Eiskaffee verarbeiten.