



**DK Verlag (Hrsg.), Bernadette Wörndl**

## **Wiener Zuckerbäckerei**

### **Süße Klassiker und wiederentdeckte Schätze. 75 Rezepte aus dem Fundus einer Zuckerbäckerin im Wien der Goldenen Zwanziger**

Die Kaffeehäuser im Wien des frühen 20. Jahrhunderts waren das zweite Wohnzimmer für Kunstschaffende, Intellektuelle und Süßspeisen-Liebhaber aller Art. Hier wurde entspannt, diskutiert und vor allem genossen! Inmitten dieses mondänen Flairs verwöhnte die Zuckerbäckerin Therese Schulz die Gäste des ehemaligen Wiener Grand Hotels mit ihrem süßen Handwerk – und hat ihre Rezepte dabei akribisch dokumentiert. Die Wiener Kochbuchautorin Bernadette Wörndl hat sich mit viel Hingabe den kostbaren Aufzeichnungen gewidmet und sie liebevoll ins Heute übertragen.



Das Ergebnis ist dieses einzigartige Backbuch mit über 75 himmlischen Zuckerbäcker-Rezepten. Von Klassikern wie Vanillekipferl und Sachertorte bis hin zu nostalgischen Köstlichkeiten wie Topfenstrudel und Diplomatenpudding – hier schlägt das Herz von Liebhabern österreichischer Süß- und Mehlspeisen höher. Die Rezepte wurden behutsam auf heutige Backgewohnheiten angepasst, damit das Nachbacken in der heimischen Küche auch sicher gelingt. Neben Kuchen und Tartes finden sich hier Schnitten und Rouladen, Mehlspeisen, Teegebäck, Puddings und Desserts wieder, außerdem gibt es ein eigenes Kapitel zur Weihnachtsbäckerei und ein hilfreiches Glossar, das österreichische Begriffe wie Schlagobers und Topfen ins Hochdeutsche übersetzt. Abgerundet wird die kulinarische Zeitreise mit stimmungsvollen Rezeptbildern, Auszügen aus Thereses Original-Rezeptbuch sowie nostalgischen Fotografien, die das Flair Wiens der 1920er Jahren aufleben lassen.

#### **Über die Autorin:**

Bernadette Wörndl ist Kochbuchautorin und Foodstylistin aus Wien. An der Wiener Kunstschule hat sie Food Art für sich entdeckt und danach Erfahrungen in Profiküchen gesammelt und einige Zeit in San Francisco im "Chez Panisse" gearbeitet. Wenn sie nicht gerade wunderbare Köstlichkeiten für Kochbücher oder Magazine kreiert, ist sie Privatköchin, gibt Sauerteigbrot-Workshops und experimentiert in ihrem Studio mit wilden Fermenten.

**DK Verlag (Hrsg.), Bernadette Wörndl**

## **Wiener Zuckerbäckerei**

**Süße Klassiker und wiederentdeckte Schätze. 75 Rezepte aus dem Fundus einer Zuckerbäckerin im Wien der Goldenen Zwanziger**

ISBN 978-3-8310-4857-1  
224 Seiten, 199 x 252 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**