

Bernhard Wieser • Michael Rathmayer



# Burgenländische Hochzeits- bäckerinnen



Pichler

Bernhard Wieser  
Michael Rathmayer

**BURGENLÄNDISCHE  
HOCHZEITS-  
BÄCKERINNEN**

P.

Bernhard Wieser · Michael Rathmayer



# BURGENLÄNDISCHE HOCHZEITS- BÄCKERINNEN



Pichler

»BEI JEDER HOCHZEIT GIBT  
ES NICHT NUR DIE GÄSTE,  
SONDERN AUCH LEUTE AUS DEM  
DORF ODER DER UMGEBUNG,  
DIE DANN EBEN EINFACH SO  
VORBEISCHAUEN, MANCHMAL  
AUCH NUR DURCHS FENSTER.  
UND DA IST ES BRAUCH,  
DASS AUCH DIE NICHT LEER  
AUSGEHEN, DIE KRIEGEN DANN  
AUCH EIN BISSL WAS SÜSSES MIT  
AUF DEN WEG.«

MARIA KNÖBL



# Inhalt

Willkommen in der süßen Welt  
der burgenländischen Hochzeitsbäckerei

9

Hochzeitsbäckerei – ein alter Brauch,  
neu entdeckt

11

**ZUM VERLIEBEN: Krapferl, Keks & Co.**

15

**ZUM ZUGREIFEN: Gebackenes, Kleingebäck & Pralinen**

55

**ZUM AUFSCHNEIDEN: Kuchen, Schnitten, Germgebäck**

91

**ZUM FEIERN: Torten**

139

Die Hochzeitsbäckerinnen

169

Kleines Backstübchenwörterbuch

179

Rezeptregister

180



»ICH MÖCHTE ANDERE  
MENSCHEN MIT DEM BACKEN  
GLÜCKLICH MACHEN, DENN  
SÜSSES HAT JA AUCH MIT  
GLÜCKSHORMONEN ZU TUN.«

MICHAELA GERSTL

»ICH KANN AUF SEHR VIELE REZEPTE  
ZURÜCKGREIFEN, ALTE, ÜBERLIEFERTE  
WIE AUCH SELBST ERFUNDENE.  
MANCHE SIND SOGAR NOCH IN  
KURRENT GESCHRIEBEN ...«

ANDREA SALMHOFER





»DER HOCHZEITSTAG IST  
JA BEKANNTLICH DER  
SCHÖNSTE TAG IM LEBEN  
DES BRAUTPAARS. UND  
DIE HOCHZEITSBÄCKEREI  
FÜR UNS BÄCKERINNEN  
NATÜRLICH EBENSO ETWAS  
GANZ BESONDERES.«

ANDREA DEUTSCH

# zum verlieben

KRAPFERL, KEKS & CO.

Die süßeste Nebensache bei burgenländischen Hochzeiten sind ohne Zweifel die »Krapferl« – der regionale Begriff für Kekse. In nahezu unendlichen Formen, Farben und Varianten gibt es die Miniatur-Mehlspeisen, einfach zu backen und mundgerecht aufbereitet auf Tellern und Platten. Auch bei den Zutaten zeigt sich immer wieder die anscheinend unendliche Fantasie der Bäckerinnen. Und schließlich finden sich selbst Hinweise auf den geografischen Ursprung des Brauchtums in klingenden Namen wie »Ungarische Nusskrapferl« oder »Tokajerkipferl«.





# Weinkrapferl

## ZUTATEN

### TEIG MASSE

300 g glattes Weizenmehl  
250 g Butter  
2 Eidotter  
5 EL Weißwein

### FÜLLE

100 g Butter  
100 g Kristallzucker  
1 Eidotter  
2 EL Eierlikör

## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten von Hand zu einem Teig kneten, diesen dünn (ca. 2 mm) auswalzen und Kekse ausstechen – eine Hälfte voll, eine Hälfte mit Loch (z. B. Blumen). Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 6–8 Minuten backen.
- Für die Fülle Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren, Eierlikör langsam einrühren.
- Jeweils den unteren Teil mit der Fülle bestreichen, eventuell mittig noch ein kleines zusätzliches Tupferl machen. Dann beide Teile zusammenkleben.

Wein ist ein Backtriebmittel, d.h. der Teig geht dadurch mehr auf. Statt Butter können Sie übrigens auch die gleiche Menge Margarine nehmen. Diese ist weniger schwer und fett.



# *zum Aufschneiden*

KUCHEN, SCHNITTEN,  
GERMGEBÄCK



Selbstverständlich dürfen auf einer burgenländischen Hochzeit die verschiedensten Variationen von Kuchen, Schnitten oder Strudel nicht fehlen. Vor allem der traditionelle Germgugelhupf ist in vielen Orten integraler Bestandteil des »Bschoadpinkerls«, das die Gäste heutzutage in Kartonform auf den Nachhauseweg mitbekommen. Ohne aufzuschneiden, kann man behaupten: Je reichhaltiger das süße Buffet, das sich auch in aufgeschnittenen Schnitten präsentiert, desto lieber behält man in Österreichs östlichstem Bundesland die Hochzeit in Erinnerung.

# Burgenländischer Gugelhupf

## ZUTATEN

### TEIG

700 g glattes Weizenmehl  
 ½ TL Salz  
 100 g Kristallzucker  
 250 ml Milch  
 42 g Germ (1 Pkg.)  
 80 g Butter  
 2 große EL Schweineschmalz  
 1 Ei  
 1 Dotter  
 1 EL Vanillezucker  
 1 Stampperl Rum  
 10 Stk. Süßstoff  
     (z. B. Kandisin)  
 2 EL Backkakao  
 ca. 2–3 EL Rosinen  
     (nach Belieben)  
  
 Flüssigbutter zum Einfette  
     der Form  
 Staubzucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

- Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in die Küchenmaschine geben. Milch erwärmen, Germ durch Rühren darin auflösen und hinzufügen. Gut durchrühren. Die zimmerwarme Butter mit Schmalz, Ei, Dotter, Vanillezucker, Rum und darin aufgelöstem Süßstoff zu einem nicht zu festen Teig kneten.
- Halbieren und in eine Hälfte das Kakaopulver und die Rosinen einarbeiten.
- Teig ca. 40 Minuten rasten lassen, bis er auf die etwa doppelte Größe aufgegangen ist.
- Erst den hellen, dann den dunklen Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1,5 cm dick ausrollen und übereinanderlegen. Zusammenrollen, in eine befettete Gugelhupfform setzen und etwa 1 Stunde rasten lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten backen.
- Dann das Backrohr ausschalten und den Gugelhupf bei leicht geöffneter Tür noch etwa 10 Minuten darin stehen lassen.
- Für die Fertigstellung aus dem Backrohr nehmen und den Gugelhupf vorsichtig auf einen Teller stürzen. Etwas überkühlen lassen, dann anzuckern.



»ICH BACKE  
HAUPTSÄCHLICH  
FÜR HOCHZEITEN,  
FAMILIENFEIERN – ALSO  
GEBURTSTAGE, TAUHEN,  
ERSTKOMMUNION,  
FIRMUNG – UND  
NATÜRLICH FÜR  
WEIHNACHTEN.«

*MARIA HORVATH*



# Dankeschön!

Unser herzlicher Dank geht an alle, die zu diesem Buch beigetragen haben – zuallererst natürlich an die Bäckerinnen für ihre Mitarbeit und auch die süßen Momente, die sie uns beschert haben.

**Bernhard Wieser** schreibt als Texter und Konzeptionist im con:gas kreativteam über alles, was ihn begeistert – und besonders gern über die irdischen Genüsse. Für unsere Bestseller ist er gemeinsam mit Michael Rathmayer immer wieder durch das Burgenland gereist, um mit Bäckerinnen zu plaudern, in Backstuben zu blicken und zu naschen.

[www.con-gas.at](http://www.con-gas.at)

**Michael Rathmayer** hatte die geniale Idee, die Backkunst der Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen in Bild und Text zu verewigen.

Als Fotograf ist er bereits seit 1990 in den Bereichen Food, Still-Life und Fotokunst für Auftraggeber im ganzen EU-Raum tätig, um Leben und Lebensmittel von ihrer schönsten Seite zu zeigen.

[www.rathmayer.at](http://www.rathmayer.at)

Im **Pichler Verlag** erschienen von den beiden bereits drei erfolgreiche Bücher über die süße Backkunst aus dem Burgenland: »Burgenländische Hochzeitsbäckerinnen« (2015), »Weihnachten mit den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen« (2016) sowie »Kuchen & Torten von den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen« (2017).

Die beliebtesten Krapferl und Kuchen, Schnitten und Torten aus diesen Büchern wurden für dieses Buch gemeinsam mit neuen Rezepten zu einem »Best of« zusammengestellt.

© Franz Ebner



© Christine Häusler





**Hat Ihnen dieses Buch gefallen? Dann freuen wir uns über Ihre Weiterempfehlung. Erzählen Sie davon im Freundeskreis, berichten Sie Ihrem Buchhändler oder bewerten Sie beim Onlinekauf.**



**Wünschen Sie weitere Informationen zum Thema? Wir freuen uns auf Austausch und Anregung unter [post@styriabooks.at](mailto:post@styriabooks.at)**



**Inspiration, Geschenkideen und gute Geschichten finden Sie auf [www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)**

# Pichler

## STYRIA BUCHVERLAGE

© 2025 by Pichler Verlag  
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG  
Wien – Graz

Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG  
Lobkowitzplatz 1, 1010 Wien, Austria  
E-Mail: [office@styriabooks.at](mailto:office@styriabooks.at)

ISBN 978-3-222-14055-6  
Alle Rechte vorbehalten.

Bücher aus der Verlagsgruppe Styria gibt es in jeder Buchhandlung und im Online-Shop [www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)

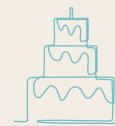
Das vorliegende Buch ist eine aktualisierte Neuauflage von »Das Beste von den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen« (Pichler Verlag, 2019).

Fotos inkl. Cover: Michael Rathmayer  
Buch- und Covergestaltung: Stefanie Muther,  
[extraplan.at](http://extraplan.at)  
Illus Buchumschlag: Liubov Lokhvitskaya/  
iStock/Getty Images Plus

Druck und Bindung: Appl  
7 6 5 4 3 2 1  
Printed in the EU

# SÜSSES AUS DEN BACKSTUBEN DES BURGENLANDS

Kekserl und Krapferl, Pralinen und feinstes Kleingebäck, bodenständige Kuchen und sündhaft gute Torten: Die Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen verraten uns ihre vielfach erprobten Backgeheimnisse. Sie servieren abwechslungsreiche Spezialitäten, darunter traditionelle Klassiker für Hochzeiten und Feiertage sowie viele neue Backideen mit praktischen Schritt-für-Schritt-Anleitungen.



**Eine Verführung  
zum Zugreifen,  
Verlieben und  
Feiern**



ISBN 978-3-222-14055-6  
[www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)



**Pichler**