

# Contents

## 6 Introduction

### GATEAUX & SLICES

- 8 Cream Slices – *Cremeschnitten*
- 10 Strawberry  
Curd Cheese Gateau – *Erdbeer-Topfen-Torte*
- 12 Esterhazy Slices – *Esterhazyschnitten*
- 14 Cardinal Slices – *Kardinalschnitten*
- 16 Carrot Gateau – *Karottentorte*
- 18 Linzer Slices – *Linzerschnitten*
- 20 Malakoff Gateau
- 22 Nut Cream Gateau – *Nusscremetorte*
- 24 Gateau with Fruit and  
Curd Cheese – *Obsttorte mit Topfenfüllung*
- 26 Sacher Torte – *Sachertorte*
- 28 Chocolate Gateau – *Trüffeltorte*
- 30 Black Forest Gateau – *Schwarzwälder Kirschtorte*

### BUNDT CAKE & CAKES

- 32 Bundt Cake – *Gugelhupf*
- 34 Apricot Cake – *Marillenkuchen*
- 36 Marble Bundt Cake – *Marmorgugelhupf*

- 38 Chocolate Cake with  
Almonds – *Rehrücken*
- 40 Carinthian Bundt Cake – *Reindling*
- 42 Plum Cake – *Zwetschkenfleck*

### STRUDEL

- 44 Apple Strudel – *Apfelstrudel*
- 46 Sour Cream Strudel – *Milchrahmstrudel*
- 48 Nut Potize – *Nusspotize*
- 50 Curd Cheese Strudel – *Topfenstrudel*

### WARM DESSERTS

- 52 Baked Yeast Buns – *Buchteln*
- 54 Baked Apple Rings – *Gebackene Apfelspalten*
- 56 Yeast Dumplings with  
Poppy Seeds – *Germknödel mit Mohn*
- 58 Blueberry Schmarren – *Heidelbeerschmarren*
- 60 Kaiserschmarren
- 62 Apricot Dumplings – *Marillenknoedel*
- 64 Poppy Seed Noodles – *Mohnnudeln*
- 66 Chocolate Hazelnut  
Pudding – *Mohr im Hemd*
- 68 Salzburger Nockerln
- 70 Bread Pudding – *Scheiterhaufen*
- 72 Pancakes with Curd Cheese – *Topfenpalatschinken*
- 74 Viennese Apricots – *Wiener Wäschermädeln*

### PASTRIES

- 76 Farmers' Doughnuts – *Bauernkrapfen (Kiachln)*
- 78 Traditional Doughnuts – *Faschingskrapfen*
- 80 Poppy Seed Crescents – *Mohnbeugeln*
- 82 Nut Pastries – *Nusschnecken*
- 84 Polsterzipf
- 86 Punch Cakes – *Punschkrapferln*
- 88 Cream Pastry Rolls – *Schaumrollen*
- 90 Curd Cheese Pastries – *Topfengolatschen*

### BISCUITS

- 92 Florentiner
- 93 Almond Kisses – *Ischler Mandelkekse*
- 94 Vanilla Crescents – *Vanillekipferln*