

Itävaltalainen struudeli



Helsingissä järjestetään tänä vuonna ensimmäistä kertaa eurooppalaiset joulumarkkinat, joilla mekin olemme mukana tarjoilemassa itävaltalaisia erikoisuuksia.

Itävallassa joulun ajan suosituin makea herkku on ”Apfelstrudel” eli omenastruudeli. Struudelilla on pitkät perinteet Itävallan historiassa, ja se kuuluu maan kansallisruokiin.

Vedetyistä taikinasta valmistettu omenastruudeli mainittiin kirjallisuudessa ensimmäistä kertaa vuonna 1696.

Maaseudulla struudelia tarjottiin myös pääaterioilla, ja niin siitä tulikin oleellinen osa itävaltalaista keittiötä.

Nykyään struudeli onkin vakiinnuttanut paikkansa niin Itävallassa kuin sitä ympäröivissä maissa. Omenastruudeli valmistetaan levittämällä ohueksi viipaloidut omenat, rusinat, kaneli ja sokeri ohueksi vedetyin struudelitaikinan päälle ja levy pyöritetään rullalle ja paistetaan.

Parhaimmalta omenastruudeli maistuu tuoreen lämpimänä vaniljakastikkeen tai kermavaahdon kanssa tarjottuna. Mutta myös kylmä struudeli on todellinen makunautinto. Aikojen saatossa struudeli on saanut täytteekseen myös muita hedelmiä sekä kasviksia.

Erittäin suosittuja ovat myös rahkalla ja hedelmillä täytetyt struudelit. Itä-Euroopan maissa syödään paljon unikonsiemen- ja pähkinästruudelia.

Toivotamme Sinulle koko Amanin perheen puolesta oikein ihanaa joulun aikaa.

Kaiserschmarrn eli keisarin herkku

Myöskin Kaiserschmarrn kuuluu suosittuihin makeisiin itävaltalaisiin herkkuihin. Kuninkaallinen leipuri kehitti reseptin vuonna 1854 Itävallan keisarin Franz Josefin ja Sissin häihin. Siitä lähtien Kaiserschmarrn on ollut suosittu herkku koko maassa.

Se paistetaan pannulla ja tarjotaan sokerin ja omenahillon kanssa.



Austrian Strudel

We'd like to introduce our Austrian speciality to you at the first ever European Christmas Market in Helsinki! At Christmas time, the most popular sweet dish in Austria is the apple strudel. The strudel has a very old tradition and is an Austrian national dish. The apple strudel, which is baked with a special type of filo pastry, was first mentioned officially in 1696. In rural areas, the strudel was also served as a main meal, making it an important part of Austrian cuisine. Today in Austria or neighbouring countries there isn't a menu on which it doesn't feature. Thinly sliced apples, raisins, cinnamon and granulated sugar are spread across thin filo pastry which is then rolled into a spiral and baked. It tastes best served warm straight away with vanilla sauce or cream. The strudel can also be pure enjoyment when served cold, however. The strudel has been filled with all possible fruits and vegetables over time. Strudels filled with quark cheese and fruit are also highly popular. In Eastern Europe people tend to prefer poppy seed strudels and nut strudels.

We, the Aman family, wish you a wonderful Christmas time with all our hearts.



Kaiserschmarrn ("Emperor's Mess")

The Kaiserschmarrn is another highly popular, sweet dish from Austria. The Kaiserschmarrn was invented in 1854 by one of the palace's bakers for the wedding of Austrian Emperor Francis Joseph and Elisabeth. The Kaiserschmarrn was popular across the country from that day on. It is fried in a pan and served warm with a dash of sugar and apple sauce.

