

Sebastian Reich



© 2021 des Titels: Backen mit Amanda von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by riva Verlag,
München. Weitere Informationen unter: www.riva.de

60 neue herzhaft
und süße Rezepte

riva



VORWORT

Seit vielen Jahren bin ich nun mit meinen Soloprogrammen gemeinsam mit Amanda quer durchs Land auf Tournee. Wochenende für Wochenende stehe ich auf der Bühne und genieße meinen Beruf als Bauchredner und Comedian. Den ursprünglich gelernten Beruf des Bäckers und Konditors lebe ich als Hobby weiter, allerdings – zeitlich bedingt – nur noch eher selten. Bis dann im März 2020 ein kleines unsichtbares Virus abrupt die Tour unterbricht und die Welt zum Stillstand bringt. Ich bin ein Mensch, der versucht, aus jeder Situation nur irgendwie das Beste zu machen, und so hatte ich endlich einmal wieder Zeit, alte Rezepte herauszusuchen, Ordner aus der Lehrzeit zu wälzen und viel mehr als je zuvor zu backen.

Und damit war ich nicht alleine. Backen erlebte plötzlich einen regelrechten Boom. Freunde, welche zuvor nicht mal einen Roggen- von einem Weizenteig unterscheiden konnten, fragten mich plötzlich um Rat, wie das eigentlich mit diesem »Sauerteig ansetzen« funktioniert. Und wie man am besten einen schönen Hefeteig macht. Hefe war allerdings das neue Gold der Supermärkte – gemeinsam mit Dinkelmehl und Co. ein stets ausverkauftes und plötzlich stark gefragtes Produkt.

Warum also alleine backen? Meine Küche wurde spontan zum Online-Sendezentrum, Technik wurde aufgerüstet, und diverse Backkurse über die sozialen Netzwerke und via Videokonferenz bestimmten plötzlich den Alltag. Damit das ganze Backvergnügen auch noch lustig wird, war Amanda stets mit dabei. »Backen mit Amanda«, einhändig und mit viel Platz für lustige Situationen.

In diesem Buch findet ihr die schönsten Rezepte aus dieser Online-Zeit und zudem viele Leckereien von Amanda und mir. Während andere Menschen im Ausland wohl als Erstes Sehenswürdigkeiten und historische Gebäude aufsuchen, frage ich sofort nach Ankunft sämtliche Suchmaschinen, welche Bäckereien und Cafés es vor Ort gibt. Urlaub à la Sebastian. Aus jedem Land bringe ich so immer wieder Ideen und Rezepte mit, welche auch einen Platz hier in diesem Buch gefunden haben. Außerdem reise ich mit euch kulinarisch quer durch alle Jahreszeiten;

Rezepte von herzhaft bis süß, von fruchtig bis nussig – alles ist diesmal vertreten. Und sogar an Amandas tierische Freunde habe ich gedacht. Spezifisch! Im wahren Sinne des Wortes.

Mich persönlich freut es, dass viele Menschen das Backen mehr und mehr für sich entdecken. Vielleicht merkt man so auch, dass hinter dem Backen ein echtes Handwerk steckt. Ein knuspriges, frisches Brötchen fällt eben nicht beim Discounter aus dem Automaten, sondern wird von Hand aus guten Zutaten und mit Leidenschaft hergestellt.

»Wer hätte gedacht, dass du deinen Beruf von damals noch mal so gebrauchen kannst«, sagte letztens meine Mutter zu mir. Wie recht sie doch hatte. Das Schöne daran ist, dass es mir wieder genauso viel Freude bereitet hat wie damals in der ersten Stunde meiner Lehre.

Backen ist einfach etwas Wundervolles. Backen ist kreativ sein, Entspannung und Leidenschaft in einem. Auch wenn wir zukünftig wohl wieder mehr auf der Bühne als in der Backstube stehen werden, der Duft von frischem Brot oder Kuchen in der eigenen Küche macht glücklich. Oder, um es mit Amandas Worten zu sagen: »Wo Kuchen ist, da ist auch Hoffnung«!

Und nun viel Spaß beim Backen und Genießen,
Euer



© 2017 des Thier-Buchen mit Annabode von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1955-2) by riva Verlag,
Münchener Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter www.rivv-g.de



WISSENSWERTES: VORTEIG

Für einige Brot- und Brötchenrezepte wird ein Vorteig benötigt. Vorteige sind Teige, die mehrere Stunden vor der eigentlichen Teigbereitung angesetzt werden. In der Regel bestehen sie aus Mehl, Wasser und einem geringen Anteil an Triebmittel, meistens Hefe.

Vorteige haben die Aufgabe, sich um die Hefevermehrung und die Aromaentwicklung zu kümmern. Außerdem verbessern sie die Teigbeschaffenheit und sorgen beim Backen für eine weiche Krume sowie eine schöne Kruste. Auch für die Frischhaltung des Gebäcks sind Vorteige förderlich.

Bei sehr fett- und zuckerreichen Teigen (zum Beispiel Stollen) werden kurz geführte Vorteige (ca. 1 Stunde) mit der kompletten Hefe angesetzt, um diese zu aktivieren und rasch zu vermehren.

So gelingt es am besten: Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Wasser und Hefe mischen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und einen Teller darauflegen. So kann der Vorteig etwas atmen und ist nicht komplett eingeschlossen. Die Schüssel nun an einem leicht gewärmten Ort bei ca. 24–26 °C stehen lassen (nicht direkt auf der Heizung oder Ähnlichem). Nach der abgelaufenen Zeit hat der Vorteig die richtige Reife, man erkennt dies auch an seinem säuerlichen Geruch.



© 2017 des Thies-Buchen mit Innensatz von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by riva Verlag, München, Verlagsgruppe G+D, München. Nähere Informationen unter www.rivag.de

WISSENSWERTES: DAS PERFEKTE EIWEISS

Es geht nichts über einen perfekten Eischnee für die Baiserhaube auf dem Kuchen oder den Hauptbestandteil beim Biskuit. Das sind die fünf wichtigsten Faktoren für das perfekt geschlagenen Eiweiß:

1. Sowohl die Schüssel als auch die Rührstäbe des Rührgeräts müssen 100 Prozent fettfrei sein. Dies erreicht man am besten, indem man die Schüssel mit kaltem Wasser ausspült, etwas Salz hineingibt und dieses dann mit einem Küchenpapier wieder herausreibt. Zurück bleibt zudem gleich eine kleine Prise Salz.
2. Das Eiweiß muss frei von jeglichem Eigelb sein. Die Eier am besten immer in einer Tasse Ei für Ei trennen und dann das eigelbfreie Eiweiß in die Rührschüssel geben.
3. Eine Prise Salz fördert die Stabilität des Eiweißes. Wer die Schüssel wie bei Punkt 1 vorbereitet, muss keine extra Prise Salz mehr dazugeben.
4. Neben dem Salz gibt es noch einen weiteren Helfer für den perfekten Eischnee: Zitronensaft! Säure lässt den Eischnee stabiler werden. Einfach einen kleinen Spritzer Zitronensaft zum halb aufgeschlagenen Eischnee geben, damit dieser schön fest wird.
5. Wann ist der Eischnee perfekt? Wenn man ihn mit einem Messer durchschneidet und der Schnitt sichtbar bleibt, ist er stabil. Alternativ lässt sich dies auch mit der »Schüssel-über-den-Kopf-Methode« testen.



AMANDAS TIPP

Eiklar kann man übrigens für rund zwölf Monate in einem geeigneten Gefäß einfrieren. Nach dem Auftauen lässt sich das Eiklar wie gewohnt verarbeiten.

1



© 2017 des Thies-Buchen mit Anstands von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by riva Verlag, München. Weitere Informationen unter www.rivg.de

2



3



4



WISSENSWERTES: BRANDTEIG

Wer ein paar Tipps beachtet, muss keine Angst vor Brandteig haben. Dieses Grundrezept eignet sich sowohl für Windbeutel und Eclairs als auch für Suppen- einlagen. Oberstes Gebot beim Backen im Ofen ist: Niemals vor Ablauf der Backzeit die Ofentür öffnen!

GRUNDREZEPT FÜR BRANDTEIG- WINDBEUTEL:

30 g Butter
1 Prise Salz
5 g Zucker
100 g Weizenmehl
3 Eier (Größe M)

© 2021 des Titels «Backen mit Amanda» von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by rina Verlag, München-Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.mv-vg.de

1. Für den Brandteig 150 ml Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holzkochlöffel zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitze weiterrühren und dabei den »Teigkloß« immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Hierbei wird der Teig »abgebrannt«. Es entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Nach einiger Zeit (die Schicht darf nicht dunkel verbrennen) den Topf vom Herd nehmen.
2. Den Teig aus dem Topf in eine Schüssel geben und für ca. 3–5 Minuten abkühlen lassen (dabei die Masse etwas auf dem Boden der Schüssel verteilen). Dann die Eier einzeln (!) mit den Rührbesen des Handrührgeräts einrühren. Immer darauf achten, dass jedes Ei komplett verrührt und wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Der Teig ist fertig, wenn er glänzt und eine zähe Konsistenz hat.



© 2021 des Thies-Buchen mit Anrede von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by ma Verlag, München, Verlagsgesellschaft, München, Nähere Informationen unter www.wm-r.de

WISSENSWERTES: BRÖTCHEN SCHLEIFEN

Um perfekte Brötchen zu bekommen, ist nicht nur ein guter Teig entscheidend. Es ist mindestens genauso wichtig, dass die Brötchen auch entsprechend geformt werden. Das macht man, indem man die einzelnen abgewogenen Teiglinge »schleift«. Dadurch erhöht sich die Oberflächenspannung. Diese sorgt wiederum dafür, dass die Form der Brötchen beim Backprozess erhalten bleibt und sich eine knusprige Kruste bildet. Würde man die Teigstücke einfach so backen, würden die Brötchen flach auseinanderlaufen.

Mit etwas Übung kann man dann parallel mit beiden Händen jeweils einen Teigling schleifen.

So funktioniert das Rundschleifen: Den Teig in gleich große Stücke abwiegen (bei Brötchen zum Beispiel 100 g pro Stück). Den einzelnen Teigling nun auf die Arbeitsfläche legen und mit der Innenfläche der hohlen Hand leicht auf den Tisch drücken. Anschließend führt die Hand Kreisbewegungen von ca. 5 cm Durchmesser aus.

Hierbei ist es wichtig, dass der Teigling auf dem Tisch »schleift«. Er darf also nicht kleben bleiben, aber auch nicht wie eine Murmel durch die Hand rutschen. Der Druck auf die Tischplatte muss entsprechend angepasst werden. Hilfreich ist es auch, nur wenig Mehl (im Idealfall gar keins) auf den Tisch zu geben, da der Teig sonst auf dem Tisch zu stark gleitet.

Durch die ständig schleifende Bewegung wird der äußere Teig des Brötchens immer wieder gleichmäßig ringsum nach unten gezogen.

Nach 20–30 Umdrehungen sollte der Teigling die gewünschte Spannung haben. Das »Brötchenschleifen« benötigt etwas Übung, bis man das Gefühl für den notwendigen Druck heraushat, ist dann aber ein Kinderspiel.



FAQ – HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Kann ich anstatt Weizenmehl auch Dinkelmehl verwenden?

Man kann problemlos Weizenmehl durch Dinkelmehl ersetzen. Hier gilt zu beachten, dass Dinkelmehle das Wasser anders binden als Weizenmehle. Aus diesem Grund sollte man ca. 10 Prozent des Wassers aus dem Rezept zurückzubehalten und nur nach und nach zum Teig dazugeben.

Soll ich einen Messbecher oder eine Waage verwenden?

Zum Abwiegen der Zutaten wird generell eine Digitalwaage empfohlen (dies gilt auch für Wasser). Je genauer die Zutaten gewogen werden, umso besser das Ergebnis.

Müssen die Eier Größe M haben?

Wie schon beim Abwiegen der Zutaten kommt es auch hier auf die genaue Menge an. Ein Ei der Größe M wiegt ca. 57 g. Bei den Größen S und L sind es jeweils 10 g weniger beziehungsweise mehr. Aus diesem Grund sollte man immer auf die Größe achten und bei abweichenden Eier-Größen dementsprechend nachwiegen.

Wo liegt der Unterschied zwischen Ober-/Unterhitze und Umluft?

Bis auf einige Ausnahmen lassen sich so gut wie alle Backwaren sowohl bei Ober-/Unterhitze als auch bei Umluft backen. Umluft ist etwas energiesparender, als Faustregel gilt: 20 °C weniger einstellen als bei Ober-/Unterhitze. Zudem kann man bei Umluft auch zwei Bleche gleichzeitig in den Ofen schieben.

Kann ich frische Hefe durch Trockenhefe ersetzen?

Generell ja! Zwei Päckchen Trockenhefe (mit je 7 g Inhalt) entsprechen einem Würfel Frischhefe (42 g). Geschmacklich und für den Teig ist die frische Hefe jedoch empfehlenswert.

Woher weiß ich, ob mein Kuchen durch ist?

Bei Rührkuchen macht man den Stäbchentest. Wenn die Oberfläche schon recht gut aussieht, mit einem Holzstäbchen in die dickste Stelle des Teigs stechen. Wenn beim Herausziehen am Holz Teigreste kleben, muss der Kuchen noch im Ofen bleiben. Bleibt das Holzstäbchen sauber, ist der Kuchen bereits fertig. Sollte der Kuchen an der Oberfläche bereits zu dunkel sein, dann mit Alufolie abdecken.

Muss man Schokolade im Wasserbad schmelzen?

Kuvertüre sollte man tatsächlich immer im Wasserbad schmelzen. Im Wasserbad wird die Schokolade mit indirekter Hitze geschmolzen. So verhindert man, dass sie zu heiß und nach dem Erkalten grau wird.

Warum verformen sich runde Plätzchen zu Ovalen?

Hier wurde der Teig zu lange geknetet und ist brandig geworden. Die Zutaten von Mürbeteigen daher immer rasch zusammenkneten.

Muss frische Hefe im Wasser aufgelöst werden?

Bei Brotteigen sollte die frische Hefe auf jeden Fall im Wasser aufgelöst werden. So vermeidet man die Bildung von Klumpen. Trockenhefe wiederum wird vorab mit dem Mehl vermischt und nicht in Wasser aufgelöst.

Was ist der Unterschied zwischen Marmelade und Konfitüre?

Auch wenn wir umgangssprachlich von der Erdbeermarmelade sprechen, wir werden diese als solche nicht im Regal finden! Laut EU-Verordnung dürfen nur noch Aufstriche aus Zitrusfrüchten mit mindestens 200 g Frucht pro 1 kg Marmelade als solche verkauft werden. Eine kleine Ausnahmeregelung gibt es aber in der Verordnung: Auf Bauern- und Wochenmärkten ist die Zitrusfrucht-Regel aufgehoben und es dürfen auch Konfitüren aus Erdbeeren, Aprikosen oder Johannisbeeren als Marmelade verkauft werden.

Welche Apfelsorte eignet sich zum Backen?

Das ist wie bei vielen Dingen Geschmackssache. Besonders gut zum Backen eignen sich jedoch die Sorten Boskoop, Elstar oder Jonagold.

© 2021 des Titels "Bäcker" mit Amanda von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by rina Verlag,
München-Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



© 2021 des Titels: Buchen mit Innensatz von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1955-2) by Tina Verlag,
Münchener Verlagsgruppe GmbH, München. Weitere Informationen unter: www.wmvg.de

URLAUBS- ERINNERUNGEN

Cantuccini

La dolce vita für zu Hause!

Arbeitszeit: ca. **35 Minuten** | Backzeit: ca. **30 Minuten** |
Backtemperatur: **180°C Ober-/Unterhitze** / **160°C Umluft**

ZUTATEN (FÜR CA. 65 STÜCK)

80 g Butter
330 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
280 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
etwas Vanillepaste
1 Prise Salz
Abrieb von 1 Bio-Orange
2 Eier (Größe M)
100 g Mandelstifte

Zum Bestreichen

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

1. Zuerst die Butter in einem Topf auflösen und etwas erkalten lassen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Vanillepaste und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. Die Orange heiß abwaschen, etwas trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zusammen mit den Eiern und der flüssigen Butter zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verkneten. Hierbei auch die Mandelstifte unterkneten.
3. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C) vorheizen.
4. Den Teig in 3 gleiche Portionen teilen und jeweils zu etwa runden Strängen (ca. 4 cm dick) formen. Diese mit Abstand auf das Blech legen und die Stränge mit den Fingern ein wenig flach drücken.
5. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigstreifen damit bestreichen. Im Ofen für ca. 25 Minuten backen.
6. Das Blech mit den Streifen aus dem Ofen nehmen und für ca. 30 Minuten erkalten lassen. Dann mit einem Sägemesser in ca. 0,7 cm breite Stücke schneiden und mit der Schneidekante nach oben auf das Blech legen. Weitere ca. 5 Minuten bei 180°C (Umluft: 160°C) fertig backen. Anschließend auskühlen lassen.

© 2021 des Titels: s-bücker mit Amanda von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by riva Verlag, München-Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.rv-vg.de



AMANDAS TIPP

Wer ganz besondere Cantuccini haben möchte, knetet noch 25 g gehackte Pistazien mit in den Teig! Die Cantuccini bewahrt man am besten in einer Blechdose oder in hungrigen Nilpferden auf.



Mallorquinischer Mandelkuchen

Ein Muss bei jedem Aufenthalt in Palma

Arbeitszeit: **ca. 20 Minuten** | Backzeit: **ca. 50–60 Minuten** |
Backtemperatur: **180 °C Ober-/Unterhitze / 170 °C Umluft**

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, Ø 26 CM)

*etwas Margarine zum Einfetten
50 g gemahlene Mandeln für
die Form
6 Eier (Größe M)
1 kleine Prise Salz
200 g Puderzucker
250 g gemahlene Mandeln
Mark von 1 Vanilleschote
1 gestrichener TL Zimt
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Puderzucker zum Bestreuen*

© 2021 des Titels: s-böcken mit Amanda von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by rina Verlag,
München-Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.mv-vg.de

1. Zuerst eine Springform mit etwas Margarine einfetten und mit 50 g gemahlene Mandeln ausstreuen, damit sich der Kuchen nach dem Backen gut aus der Form löst (eine zusätzliche Möglichkeit ist es, in den Boden der Springform etwas Backpapier einzuspannen).
2. Den Backofen auf 170 °C Umluft einstellen (oder 180 °C Ober-/Unterhitze).
3. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz schnittfest schlagen (s. auch Seite 12). Dann die Eigelbe mit dem Puderzucker sehr schaumig rühren, bis eine hellgelbe Masse entsteht. Anschließend die restlichen Mandeln, Vanille, Zimt und Zitronenabrieb zu der Eigelbmasse geben.
4. Nun sehr vorsichtig das geschlagene Eiweiß unter die Masse heben, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Anschließend in die Springform füllen. Den Kuchen für ca. 50–60 Minuten backen. Sollte er an der Oberfläche zu dunkel werden, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken.
5. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.



AMANDAS TIPP

Wer glaubt, Mallorca sei nur Ballermann, der irrt gewaltig. Von Mitte Januar bis etwa Mitte März wird die Baleareninsel zum Blütenmeer. Die Mandelblüte erstreckt sich quer über die Insel bis hin zum Tramuntanagebirge und lädt zu traumhaften Wanderungen ein. Schätzungen zufolge gibt es ca. 6 Millionen Mandelbäume auf Mallorca!

© 2017 des Thiele-Bücherei mit Anstands von Sebastian Reich (ISBN 978-3-7423-1956-2) by Tina Verlag,
München Verlagsgesellschaft, München. Nähere Informationen unter www.wm-r.de



Sachertorte

Wien, Wien nur du allein

Arbeitszeit: **ca. 60 Minuten** | Backzeit: **ca. 60 Minuten** | Backtemperatur: **180 °C Ober-/Unterhitze**

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM, Ø 26 CM)

Torte

etwas Butter oder Margarine für die Form

2 EL Mehl für die Form

180 g Zartbitterkuvertüre

6 Eier (Größe M)

150 g Zucker

180 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

180 g weiche Butter

150 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g Aprikosenkonfitüre

Glasure

125 ml Wasser

200 g Zucker

150 g Zartbitterkuvertüre

1. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Butter ausfetten und mit Mehl austauben. Das Mehl leicht abklopfen.
2. Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker zu lockerem Schnee schlagen (s. Seite 12). Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und bereitstellen.
3. Die Butter schaumig rühren, die geschmolzene Kuvertüre unterrühren und mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zu einer cremigen Masse schlagen. Das Mehl-Backpulver-Gemisch unterrühren und abschließend vorsichtig den geschlagenen Eischnee unterheben.
4. Den Teig in die Springform füllen und die Masse für ca. 20 Minuten bei 180 °C backen. Anschließend die Temperatur auf 160 °C reduzieren und den Kuchen für ca. 40 weitere Minuten backen.
5. Nach dem Backen den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
6. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen. Den Kuchen horizontal halbieren und jeweils die Oberseite der beiden Kuchenhälften mit der Konfitüre bestreichen und übereinanderlegen. Auch die Seiten mit Konfitüre bestreichen und etwas antrocknen lassen.
7. Für die Glasur das Wasser mit 200 g Zucker ca. 5 Minuten köcheln und für ca. 10 Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zartbitterkuvertüre in kleine Stücke hacken und diese dann zu dem noch warmen Zuckerwasser hinzugeben. Nach und nach verrühren, bis sich die Kuvertüre auflöst und eine glatte Masse entsteht. Die Glasur vor dem Auftragen nochmals leicht abkühlen lassen und dabei immer wieder umrühren. Nun die Sachertorte zügig mit der Glasur bestreichen.



AMANDAS TIPP

Wer einmal in Wien zu Gast ist, der sollte unbedingt eine Sachertorte probieren. Neben dem original Café Sacher bieten auch viele Konditoreien ihre eigene Kreationen an. In Wien wird ein Stück Sachertorte traditionell mit Schlagobers und einer Wiener Melange serviert.