



**BESTE WIENER
MEHLSPEISKÜCHE**

Tradition seit über 40 Jahren.

INHALT

<i>Kaiserschmarrn</i>	4
<i>Strudel & Teige</i>	8
<i>Germknödel</i>	12
<i>Süße Knödel</i>	16
<i>Palatschinken</i>	20
<i>Die Minis</i>	24

TONI KAISER



Rohstoffe von
österreichischen Lieferanten

Produktion in Österreich

Traditionelle Rezepturen

Beste Konditor-Qualität

Mit persönlicher Note
vollenden



KAISERSCHMARRN

ANDERS GENIESSEN

- im Becher für unterwegs
- als Frühstückssnack
- pikant als Bowl mit Kürbis und Speck
- geschichtet als Glasdessert
- am Spieß alternativ als Häppchen
- mit viel Spielraum für eigene Variationen



GOOD TO KNOW



- nach traditioneller Schmarrn Rezeptur
- besonders fluffig durch frischen Eischnee
- Mehl, Eier & Zucker aus Österreich 
- mit oder ohne Rosinen
- Optik wie handgerissen
- beidseitig auf Gusseisenplatte gebacken

WEITERE VARIANTEN

- Topfenschmarrn mit feinem Topfen aus Österreich
- in Bio-Qualität erhältlich 

ZUBEREITUNG

- 2 Min. in der Mikrowelle fertig
- einfach zubereitet in der Pfanne & im Kombidämpfer



← How to Schmarrn



KAISERSCHMARRN im Glas

4
Portionen

15-20 Minuten

einfach

- ♥ 400 g TONI KAISER Kaiserschmarrn
- ♥ 250 g Mascarpone
- ♥ 2 EL Vanillezucker
- ♥ Vanilleextrakt
- ♥ 100 ml Sahne
- ♥ 150 g Himbeeren
- ♥ 150 ml Vanilledrink oder Milch

Zubereitung

1. Den Kaiserschmarrn nach der Zubereitungsanleitung vorsichtig erwärmen, bis er goldbraun und locker ist.
2. Mascarpone mit Vanillezucker, Vanilleextrakt und etwas Sahne zu einer glatten Creme verrühren.
3. Den Kaiserschmarrn in einer Flüssigkeit nach Wahl tränken und abwechselnd mit der Vanille-Mascarpone-Creme und frischen Himbeeren in Gläser oder Take-away-Becher schichten.



STRUDELWELT

TEIG

- nach traditioneller Rezeptur
- original hauchdünn gezogener Strudelteig
- Fettanteil weniger als 5 %
- Strudelteig geeignet für süße & pikante Backideen

FÜLLEN

- frische saftige steirische Äpfel 
- große Apfelstücke ohne Schale
- mit oder ohne geröstete Bröseln
- mit oder ohne Rosinen
- mit heimischem Topfen
- mit luftigem Topfen & frischen Marillenstücken 

GOOD TO KNOW



- beste Konditor Qualität
- 100 % in Wien produziert 
- hoher Füllanteil
- nur einmal eingeschlagener Teig
- aromafrei
- wenig Hohlräume zwischen Teig & Fülle
- vegan & vegetarisch  
- Strudel & Strudelteig in Bio-Qualität erhältlich 
- Blätterteig & vier verschiedene Blätterteigstrudel verfügbar

ZUBEREITUNG

- vorportioniert & fertig gebacken: einfach auftauen & genießen
- ungebacken & im Ganzen: Backrohr & Kombi-Dämpfer geeignet



← How to Strudel



FRÜHSTÜCKSTRUDEL

Pikant

8
Stück

20-30 Minuten

mittel

- ♥ 1 TONI KAISER Strudelteig
- ♥ 4 Eier
- ♥ 150 g Speckwürfel
- ♥ 150 g geriebener Käse
- ♥ 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- ♥ 2 EL Sahne
- ♥ 2 EL Butter
- ♥ Salz, Pfeffer
- ♥ Öl zum Bestreichen

Zubereitung

1. Kontaktgriller vorheizen, Speck knusprig anbraten, Zwiebel glasig dünsten.
2. Eier mit Sahne verquirlen, würzen und in die Pfanne geben. Rühren, bis die Masse stockt und dann Käse untermischen.
3. Strudelteig vorbereiten: Ein Teigblatt mit Butter bestreichen, das zweite darauflegen und die Füllung darauf verteilen.
4. Strudel aufrollen, Enden verschließen, mit Öl bestreichen und 10 Minuten goldbraun toasten.
5. Mit Dip nach Wahl To Go als Snack oder zum Frühstück servieren.



GERMKNÖDEL

ANDERS GENIESSEN

- getoastet als süßen Snack
- frittiert als gebackene Mäuse
- Germknödel als French Toast zum Frühstück
- pimp your Germknödel mit Eis, Cremen & Früchten
- Mini Germknödel To Go

GOOD TO KNOW

- in Österreich hergestellt 
- flaumiger, luftiger Germteig
- hergestellt nach traditionellem österreichischen Rezept
- Mehl aus Österreich 
- frei von Palmfett
- nur aus natürlichen Zutaten
- vorgegart
- vegetarisch 



WEITERE GESCHMACKSVARIANTEN

- mit oder ohne Mohn-Zucker Beipack
- gefüllt auch in Bio-Qualität erhältlich (Powidl)
- **ungefüllt bald nur in Bio-Qualität erhältlich** 
- Fruchtfüllen: Powidl, Kirsch, Heidelbeere
- Fruchtfüllen vom österreichischen Qualitätsführer

ZUBEREITUNG

- in 2-3 Minuten in der Mikrowelle servierfertig
- Kombidämpfer geeignet



GERMKNÖDEL French Toast

4
Portionen

🕒
25 Minuten

👉👉👉
einfach

- ♥ 4 Stk. TONI KAISER
Ungefüllte Germknödel
- ♥ 2 Eier
- ♥ 200 ml Milch
- ♥ 2-3 EL Butter oder Öl
- ♥ 150 g Beeren
- ♥ 4-5 EL Ahornsirup
- ♥ Staubzucker nach Belieben

Zubereitung

1. Die ungefüllten aufgetauten Germknödel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel die Eier mit der Milch verquirlen und mit einer Prise Salz abschmecken.
3. Die Germknödelscheiben in die Eier-Milch-Mischung tauchen und in einer mit Butter oder Öl befeuchteten Pfanne beidseitig goldbraun anbraten (ca. 2-3 Minuten pro Seite).
4. Die gebackenen Germknödelscheiben mit frischen Beeren, Staubzucker und Ahornsirup garnieren und servieren.



SÜSSE KNÖDEL



GOOD TO KNOW



- flaumiger Topfenteig oder Kartoffelteig
- Füllanteil ca. 20 - 22 %
- Fruchtfüllen: Marille, Erdbeere oder Zwetschke
- Fruchtanteil 60 %
- weitere Füllen: Topfen & Nougatfülle
- Nougat- & Marillenfruchtknödel auch in BIO-Qualität erhältlich  
- frei von Palmfett
- nur aus natürlichen Zutaten
- vegetarisch
- hergestellt in Österreich 

ANDERS GENIESSEN

- mit trendigen Brösel-Mischung ummanteln
- im Muffin-Förmchen To Go
- frittierte Bällchen
- gekocht in Saft oder Alkohol

ZUBEREITUNG

- **roh:**
im Kombidämpfer oder aufgetaut in der Fritteuse
- **vorgekocht & gebrösel (fix fertig):**
Genuss ohne Aufwand: auftauen, erwärmen & genießen



TOPFENKNÖDEL in Sangria

4
Portionen

🕒
25 Minuten

👉👉👉
einfach

- ♥ 8 Stk. TONI KAISER Topfenknödel
- ♥ 750 ml Sangria / alternativ Fruchtsaft
- ♥ ca. 200 g Pflirsiche

Zubereitung

1. Statt Wasser wird Sangria verwendet. Sangria in einem Topf leicht köcheln lassen.
2. Die tiefgekühlten Topfenknödel in der köchelnden Sangria 10-12 Minuten garen.
3. Währenddessen frische Früchte klein schneiden und zur Seite legen.
4. Knödel aus der Sangria nehmen, mit etwas Sangria und den frischen Früchten servieren.



PALATSCHINKEN



GOOD TO KNOW

- nach traditioneller österreichischer Rezeptur
- beidseitig gebacken auf Gusseisenplatte
- verschiedenen Füllungen: Nougat, Topfen, Marille, Himbeer-Mascarpone
- von Hand gefüllt & gefalten (Breit gefalten)
- ungefüllt zum selbst befüllen, für Süßes & Pikantes
- einzeln entnehmbar
- lassen sich ideal zu Frittaten schneiden

ZUBEREITUNG

- aufgetaut genießen
- in der Mikrowelle oder im Kombidämpfer erwärmen

TRENDS

- **Customization:**
Gäste können ihre eigene Füllung und Toppings wählen – ideal für Buffets
- **Street-Food-Style:**
Palatschinken-Röllchen als Wraps oder Fingerfood
- **Brunch-Trend:**
Fingerfood Röllchen vielfältig belegt
- **Trendig:**
Kombiniert mit saisonalen Zutaten wie Maroni, Kürbis oder Trend-Produkte wie Pistaziencreme



PALATSCHINKEN

Lollis

8
Portionen

25 Minuten

einfach

- ♥ 8 Stk. TONI KAISER Palatschinken, aufgetaut
- ♥ 200 g Frischkäse
- ♥ 200 g Räucherlachs
- ♥ 1 Gurke
- ♥ Kräuter (z.B. Dill oder Schnittlauch) zum Garnieren

Zubereitung

1. Klarsichtfolie ausrollen und Palatschinke darauflegen.
2. Palatschinke mit Frischkäse bestreichen, im unteren Drittel den Lachs auflegen und mit dünnen Gurkenscheiben belegen.
3. Mit Hilfe der Folie eine straffe Rolle formen und für 2 Stunden kühl stellen.
4. Klarsichtfolie entfernen, die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Spieße setzen.
5. Mit der Frischkäsecreme kleine Rosetten dressieren und mit Kräutern garnieren.



DIE MINIS



MINI ist das neue MAXI

der perfekte Snack
schnell, handlich, jederzeit



DIE MINIS

MINI ÜBERSICHT



GOOD TO KNOW

- **Schnell und einfach:**
Desserts sind fertig und müssen nur aufgetaut werden – für schnellen Service.
- **Konstante Qualität:**
Immer gleichbleibend hohe Qualität.
- **Lange Haltbarkeit:**
Ideal für Vorratshaltung; minimale Verschwendung.
- **Vielseitig einsetzbar:**
Snacks, Menüs und Desserts.
- **Kostensparnis:**
Weniger Arbeitsaufwand und minimaler Ausschuss.
- **Gästezufriedenheit:**
Optisch ansprechend und perfekt portioniert.

- 1310 Mini-Nougatsticks ca. 30 g
- 1311 Mini-Kirschsticks ca. 30 g
- 20226 Mini-Apfel-Taler ca. 30 g
- 5408 Mini-Bauernkrapfen ca. 50 g
- 20225 Mini-Schaumrollen ca. 16 g
- 20224 Mini-Joghurt-Heidelbeer-Schnitte ca. 25 g
- 20223 Mini-Cremeschnitte ca. 25 g
- 20222 Mini-Topfschnitte ca. 25 g
- 20221 Mini-Schokowürfel ca. 22 g
- 20220 Mini-Punschwürfel ca. 30 g

EINSATZMÖGLICHKEITEN

- **Restaurants, Wirtshäuser & Mensen:**
Moderne Dessertvariationen.
- **Freizeit-Gastrobetriebe & Märkte:**
Nutzung des To-Go-Trends durch unsere Auswahl.
- **Hotelbars und Kaffeehäuser:**
Kleine besondere Dessertangebote integrieren.
- **Food-Trucks:**
To-Go-Angebote mit schnellen Desserts erweitern.
- **Catering & Events:**
Handliche, schnell servierbare süße Häppchen.

GUSTO AUF MEHR?



BLEIBEN SIE INFORMIERT 
Jetzt Newsletter abonnieren

