

Weihnachtliches Gebäck



Der Stocker-Verlag Graz ist durch seine Fachbücher zu verschiedensten Themen bekannt und geschätzt. Unter ihnen zeichnen sich eine ganze Reihe von Kochbüchern für ihren Bezug zu regionaler Kochkunst und praxisgerechten Rezepten und Tipps aus. Aktuell ist in der Serie der Bäuerinnen-Kochbücher das Buch „BÄUERINNEN BACKEN FÜR ADVENT & WEIHNACHTEN“ erschienen, in dem Rezepte aus dem ganzen Alpenraum abgedruckt sind. Erprobt, verständlich beschrieben und um Tipps erweitert laden sie ein, mit dem Backen von Plätzchen, Keksen und Konfekt bis zu außergewöhnlichen Torten für die Festtage weihnachtliche Düfte in unsere Häuser zu bringen und genussvolle Stunden zu bereiten.

Zusätzlich werden die Herstellung von traditionellen Brauchtumsgebäcken für Advent, Weihnachten und Silvester beschrieben, mit denen wir unsere Familienmitglieder und Freunde auf persönliche Art beschenken können.

144 Seiten, durchgehend bebildert, € 19,90, Stocker-Verlag Graz, ISBN 978-3-7020-1885-6

Ein paar Rezepte aus der großen Sammlung sollen hier Gusto machen:

Mohnkekse

Rezept von Herta Pemmer,
Pöggstall (Niederösterreich)



Zutaten für
ca. 140 Stück:

250 g Butter
140 g Zucker
140 g Mohn
280 g Mehl
1 Eidotter
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
Kriecherl-
marmelade
zum Füllen
weiße oder
dunkle
Kuvertüre

Zubereitung:

Alle Teigzutaten rasch zu einem Mürbteig verarbeiten, dünn ausrollen, mit beliebigen Ausstechern Kekse ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen 10–12 Minuten backen, auskühlen lassen.

Jeweils 2 Kekse mit Kriecherlmarmelade zusammensetzen und mit weißer oder dunkler Kuvertüre glasieren.

Tipp:

Mohn ist das schwarze Gold des Waldviertels, deshalb dürfen Mohnkekse bei uns zu Weihnachten nicht fehlen! Ich glasiere die Kekse gerne mit Zitronenglasur und verzieren sie mit Zuckerstreuseln.

Kokostörtchen

Rezept: Christina Scharinger, Platt
(Niederösterreich)

Zutaten für ca. 80 Stück:

200 g Mehl
150 g Butter
1 gestr. TL Backpulver
80 g Zucker
100 g Kokosette
1 P. Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
Haselnusscreme (z. B. Nutella)
Marillenmarmelade
ca. 100 g Kokosette

Zubereitung:

Die Teigzutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten, 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Teig ca. 3 mm dick auswalken (auf keinen Fall zu dünn!). Runde Kekse mit Loch und gleich viele runde Kekse ohne Loch ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, bei 180 °C ca. 10 Minuten backen (nicht zu braun werden lassen). Die Kekse ohne Loch mit Haselnusscreme bestreichen, die Kekse mit Loch auf der Oberseite mit leicht erwärmter Marillenmarmelade bestreichen (oder darin eintauchen), danach in Kokosette tauchen und auf die mit Haselnusscreme bestrichenen Unterteile setzen.

Tipp:

Diese feinen Kekse schmecken verführerisch gut. Statt mit Haselnusscreme können sie mit beliebigen anderen Füllen zusammengesetzt werden.



Haferflocken-Schoko-Kugeln

Rezept: Victoria Balsa, Gmunden
(Oberösterreich)

Zutaten für ca. 60 Stück:

200 g weiche Butter
200 g Instant-Kakaopulver (feines
Pulver! z. B. Suchardexpress)
250 g Haferflocken
2 EL Haselnusscreme (z. B. Nutella)
ungesüßtes Kakaopulver
zum Wälzen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer Masse mischen, die Masse gut durchkühlen lassen und dann Kugeln formen. Diese in Kakaopulver wälzen und in Konfektkapseln setzen.

Tipp:

Die Kugeln unbedingt kühl lagern. Dieses kinderleichte Rezept ist die perfekte Wahl für alle, die es lieber nicht so süß haben. Alle, die Süßes lieben, können die Kugeln statt in ungesüßtem Kakaopulver in Zucker- oder Schokoladenstreuseln bzw. in Kristallzucker wälzen.

Marillenkofekt

Rezept: Katrin Stangl,
Preitenegg (Kärnten)

Zutaten für ca. 30–35 Kugeln:

200 g getrocknete Marillen
100 g Kokosette
abgeriebene Schale
von ½ Bio-Orangen
etwas Staubzucker
10 ml Marillen- oder
Kokoslikör
etwas Orangensaft
Kokosette zum Wälzen

Zubereitung:

Die getrockneten Marillen ganz fein hacken oder faschieren, Kokosette, Orangenschale und Staubzucker zugeben und mit Likör und Orangensaft zu einer formbaren Masse verarbeiten. Die Masse über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag gleichmäßige Kugeln formen und diese in Kokosette wälzen.

Tipp:

Wenn man das Kokosette in einen Gefrierbeutel gibt, einige Marillenkugeln dazugibt und den Gefrierbeutel vorsichtig schüttelt, so erhält man ein schönes, gleichmäßiges Ergebnis. Die fertigen Kugeln einzeln in Konfektkapseln setzen. Wer lieber Marillenkofekt-Würfel haben möchte, kann die Masse ca. 1,5–2 cm dick auf ein mit Butterpapier belegtes Brett streichen, mit einem zweiten Brett beschweren, über Nacht kühl stellen und danach in gleichmäßige Würfel schneiden.

Punschrolle

Rezept: Angela
Jöbstl, St. Gertraud
(Kärnten)

Zutaten für

6 Rollen:

BISKUIT

2 Eier
80 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
abgeriebene Schale
von ½ Bio-Zitrone
80 g Mehl

FÜLLE

2 P. Biskotten (400 g)
170 ml
Orangensaft
100 g Kochschoko-
lade, zerlassen
50 ml Rum (38%)
1 EL Marillenmarmelade

HÜLLE

400 g Marzipan
Staubzucker
Marillenmarmelade
Kokosette

Zubereitung:

Für das Biskuit die Eier teilen, die Dotter mit 40 g Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und 2 EL Wasser schaumig rühren.

Die Eiklar zu Schnee schlagen, den restlichen Staubzucker dazugeben und kurz weiterschlagen. Zuerst den Schnee vorsichtig unter den Abtrieb rühren, dann das Mehl darübersieben und unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (35 cm x 30 cm) und im



© Günther Hauer

auf 200 °C vorgeheizten Backofen 8–10 Minuten goldbraun backen. Nach dem Auskühlen das Papier entfernen und das Biskuit in 6 jeweils 5 cm breite Streifen schneiden.

Für die Fülle die Biskotten fein zerbröseln und mit den übrigen Zutaten gut vermengen, kurz im Kühlschrank ziehen lassen, dann in 6 gleich große Stücke teilen (ca. 120 g pro Stück) und aus jedem Stück eine 35 cm lange Rolle formen (so lang wie die Biskuitstreifen sind). Diese Rollen jeweils auf eine Frischhaltefolie legen, vorsichtig über jede Rolle einen Biskuitstreifen legen (der Boden bleibt frei, das Biskuit bildet einen „Halbkreis-Bogen“ über der Punschrolle) und nun das Ganze straff mit der Folie einwickeln, einige Stunden rasten lassen, damit sich die Punschrolle gut mit dem Biskuit verbindet.

Für die Hülle das Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Biskuit-Punsch-Rollen mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Marzipan umhüllen, die Rollen nochmals mit Marillenmarmelade bestreichen und in Kokosette wälzen.

Tipp:

Die Rollen kann man in ca. 5 mm bis 3 cm breite Stücke schneiden, je nachdem, ob man sie als „Konfekt“ oder als Dessert reichen möchte.

Giselas Weinbeißer

Rezept: Gisela Würbel,
Bartholomäberg (Vorarlberg)

Zutaten für ca. 90 Stück:

100 g Feinkristallzucker
100 g Honig
ca. 50 ml Wasser
60 g zimmerwarme Butter
10 g Vanillezucker
10 ml Zitronensaft
2 Eier
1 Prise Zimt
3 g Lebkuchengewürz
300 g Mehl
½ TL Natron
1 Prise Salz

GLASUR

220 g fein gesiebter
Staubzucker
10 ml Zitronensaft
30 ml Wasser

Zubereitung:

Zucker, Honig, Wasser, Butter, Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen und abkühlen lassen. Eier und Gewürze schaumig schlagen, unter die Honigmasse rühren, Mehl, Natron und Salz unter die Masse mischen und gut durchkneten, über Nacht im Kühlschrank rasten lassen. Vor der Weiterverarbeitung den Teig nochmals durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen, in kleine längliche Stangen schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 7–9 Minuten backen.

Für die Glasur alle Zutaten verrühren und die ausgekühlten Weinbeißer darin eintunken oder damit bepinseln, danach trocknen lassen.

Tipp:

Dieses Gebäck heißt nicht umsonst so: Es schmeckt auch unterm Jahr gut zu einem Gläschen Wein! ■



© Werner Krug