



ichkoche.at

aus liebe zum kochen

- ✓ Rezepte
- ✓ Tipps & Tricks
- ✓ Backschule
- ✓ Buch-Geschenktipps

**BACK
ZEITUNG**

Backen für die Weihnachtszeit

Süßer Genuss mit Kipferln,
Kugeln, Schnitten und mehr

INHALTSVERZEICHNIS

MÜRBEIG		Elisenlebkuchen	16
Mürbteig – Grundrezept	3	Mandelspekulatius	17
Kürbisblumen	4	Himbeersterne	18
Puddingblumen	4	Schlawiner	19
Zitronen-Schoko-Blumen	5	Punsch-Nusstaler	20
MÜRBEIGKLASSIKER		SCHNITTENGENUSS	
Husarenkrapferln	6	Rumschnitten	22
Linzeraugen	7	Karamellschnitten	23
Nuss-Stangerln	7	Oblatenschnitten	23
KUGELRUND		MOUSSESPASS	
Rumkugeln	8	Vanillekipferlmousse	
Rosinen-Rumkugeln	9	mit Weichselragout	24
Streuselkugeln	9	Maronimousse mit glasierter	
KIPFERLGLÜCK		Williamsbirne	24
Mandelkipferln	10	Lebkuchencreme auf Kaffee	25
Klosterkipferln	11	GLÜHWEIN	
Kaffeekipferln	11	Glühweinecken	26
Marmeladekipferln	12	Glühwein-Spekulatius-	
Maronikipferln	12	Muffins	27
Schokoladecipferln	13	Glühweintorte	27
Pistazienkipferln	13	WINDGEBÄCK	
DR. OETKER PRÄSENTIERT		Kaffeebusserln	28
Roulade schwarz-weiß	14	P(F)ANNENHILFE	
Vanillekipferln		Hilfe, wo sind die Kekse?	
mit weißen Mandeln	15	Nusshäufchen	30
Kokosbusserln	16	Schnelle Himbeerkekse	30

WEIHNACHTSGRÜSSE

Liebe Leserin, lieber Leser!



Der Duft nach Zimt, Vanille und Lebkuchen begleitet uns durch den Advent, weckt Kindheitserinnerungen und die Lust am Kneten, Ausstechen und Verzieren. Wir haben in unserer weihnachtlichen Backstube Keksklassiker aus Mürbteig für Sie gebacken, Kipferln mit Pistazien, Schokolade, Mandeln und Kaffee gewuzelt, Glühwein zu wunderbar würzigen Kuchen und Torten verarbeitet und federleichten Eischnee in Busserln verwandelt. Und falls

unangekündigter Besuch kommt – unsere Keksk-Ideen für Eilige zaubern in aller Schnelle süßes Weihnachtsglück auf den Tisch. Wir wünschen Ihnen einen stimmungsvollen Advent und ein genussvolles Weihnachtsfest!

Maria Tutschek-Landauer & das ichkoche.at-Team

Maria Tutschek-Landauer

P.S. Auf www.ichkoche.at warten mehr als 150.000 kostenlose Rezeptideen auf Sie!

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, ichkoche.at GmbH & Co KG, 1060 Wien, Linke Wienzeile 4/3/8, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung wird 100.000 Mal „An einen Haushalt“ zugestellt. **Chefredaktion:** Maria Tutschek-Landauer. **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Aaron Waltl, Anneliese Kainer. **Fotos:** Norbert Tutschek (S. 4–7, 9, 10, 11u, 12–13, 22–23, 26, 28) Blanka Kefer (S. 3, 8, 11u, 24–25, 27, 30), Dr. Oetker (S. 14–21). **Anzeigenverkauf:** Daniel Greineder und Thomas Carpentari – sales@ichkoche.at. **Grafik:** Malanda-Buchdesign, Andrea Malek, Ziegelstraße 20, 8045 Graz. **Herstellung:** hm*perfectprintconsult*eu. **Vertrieb:** redmail™ Logistik & Zustellservice GmbH, Landstraßer Hauptstraße 97–101, „Galleria“, Bürozentrum 1, 2B, A-1030 Wien. **Firmenbuchnummer:** 292121 s. UID-Nummer: ATU 63354818. **Firmenbuchgericht:** Handelsgericht Wien. **Kammer:** Wirtschaftskammer Wien. **Anwendbare Vorschriften:** Österreichische Gewerbeordnung. **Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter:** <http://www.ichkoche.at/page/impresum>. „Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten“. Die nächste Ausgabe „Frühling 2015“ erscheint Mitte März.

Jetzt kommen Schoten fein raus.



Echte Vanilleschoten im Handumdrehen mahlen.

Gebäcke, Desserts, Getränke und auch herzhaftere Speisen können jetzt im Handumdrehen mit echter Bourbon Vanille veredelt werden. Ob grob oder fein – dank des verstellbaren Mahlwerks der Bourbon Vanilmühle kann nun jeder seine Köstlichkeiten ganz individuell verfeinern.



Qualität ist das beste Rezept.

www.oetker.at



MÜRBTEIG



1-2-3 zum beliebten
Teigklassiker

Was wäre die süße Küche ohne den butterzarten Mürbteig! Gerade zur Weihnachtszeit hat der Paradeteig für Kekse, Kipferln und Schnitten Hochsaison. 1 Teil Zucker, 2 Teile Butter, 3 Teile Mehl und eine Prise Salz für die Aromabalance – fertig ist der Mürbteig. Ausgestattet mit dem Wissen um den 1-2-3-Teig lässt der Mürbteig aber noch viel Spielraum für Ihre kreativen Einfälle:

Würzen Sie den Teig mit Zitronenschale, Orangenschale, Vanille, Kardamom, Ingwer, Rum, ersetzen Sie einen Teil Weizenmehl durch Dinkelmehl bzw. Buchweizenmehl oder verleihen Sie ihm durch geriebene Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse sowie Kürbiskerne eine ganz besondere Note. Ein klein wenig Milch oder Topfen? Alles ist möglich. Finden Sie Ihren ganz persönlichen Mürbteig-Favoriten!

Dauer: mehr als 60 Minuten

MÜRBTEIG – GRUNDREZEPT

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig nicht zu lange kneten – durch die Handwärme wird er brandig und verliert seine Bindung.
- Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1–2 Stunden rasten lassen. Die Folie verhindert, dass der Teig andere Gerüche aus dem Kühlschrankumfeld annimmt.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit wenig Mehl stauben und den Mürbteig

darauf ausrollen. Kekse mit beliebigen Keksformen ausstechen und auf das Backblech legen.

- Die Mürbteigkekse im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 12 Minuten backen. Anschließend nach Lust und Laune weiterverarbeiten.

Zutaten:

- 390 g Mehl (glatt)
- 260 g Butter, kalt
- 130 g Staubzucker oder Feinkristallzucker
- ½ TL Zitronenschale, fein gerieben
- 1 Eidotter
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz

ichkoche.at-Tipp

Beim Ausrollen des Mürbteigs so wenig Mehl wie möglich dazugeben, sonst wird der Teig hart und spröde. Überschüssiges Mehl beim erneuten Ausrollen der Teigreste immer wieder wegkehren.

Dauer: mehr als 60 Minuten

KÜRBISBLUMEN

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- 390 g Mehl (glatt)
- 260 g Butter, kalt
- 130 g Staubzucker oder Feinkristallzucker
- ½ TL Zitronenschale, fein gerieben
- 1 Eidotter
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zum Fertigstellen:

- Marillenmarmelade
- 1 Eidotter
- 1 EL Milch
- Kürbiskerne



Zubereitung:

- Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auswalken. Runde Blumenkekse ausstechen, in die Hälfte der Scheiben ein Loch stechen.

- Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die gelochten Blumen mit Dotter-Milch-Gemisch bestreichen und mit Kürbiskernen belegen. Die Kürbisblumen im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 12 Minuten backen.
- Die Keksböden mit Marmelade bestreichen und je einen gelochten Keks daraufsetzen.

Dauer: mehr als 60 Minuten

PUDDINGBLUMEN

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- 390 g Mehl (glatt)
- 260 g Butter, kalt
- 130 g Staubzucker oder Feinkristallzucker
- ½ TL Zitronenschale, fein gerieben
- 1 Eidotter
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Creme:

- 1 Pkg. Vanille-Puddingpulver (Milch und Zucker nach Packungsanleitung)
- 200 g Butter, zimmerwarm
- evtl. 1 Stamerl Eierlikör



Zubereitung:

- Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken. Mit Keksformen runde Blumenkekse ausstechen, in die Hälfte der Scheiben ein Loch stechen.
- Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

- In der Zwischenzeit die Puddingcreme vorbereiten. Pudding laut Packungsanleitung zubereiten und im eiskalten Wasserbad kalt rühren, damit keine Haut entsteht.
- Butter schaumig rühren, den erkalteten Pudding untermischen. Nach Wunsch mit etwas Eierlikör verfeinern.
- Die Keksböden mit Puddingcreme bestreichen. Die gelochten Kekse mit Staubzucker bestreuen und auf die mit Creme bestrichenen Keksböden setzen.

MÜRBTTEIG



Dauer: mehr als 60 Minuten

ZITRONEN-SCHOKO-BLUMEN



Zutaten:

Für den Mürbteig:

450 g ja! Natürlich Mehl (glatt)
300 g ja! Natürlich Butter, kalt
150 g Staubzucker
1 ja! Natürlich Eidotter
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
Salz

Für die Glasur:

60 g Staubzucker
2 EL Zitronensaft

Zum Fertigstellen:

Marmelade
Schokostreusel

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben und rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Keksformen Blumen ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heiß-

luft) ca. 12 Minuten backen. Herausheben und auskühlen lassen.

- Für die Zitronenglasur den Staubzucker sieben, um Klümpchen zu entfernen. Mit Zitronensaft glatt verrühren.
- Die ausgekühlten Zitronen-Schoko-Blumen mit Marmelade Ihrer Wahl zusammenkleben und mit der Zitronenglasur überziehen. Zum Schluss die Schokostreusel darüberstreuen.

Wie 6 Bio-Eier die Welt verändern.

Wenn man sagt, etwas ist mit Liebe gemacht, dann bedeutet das meistens, dass es auch gut ist. Aber gut für wen? Im Falle dieser Eier aus biologischer Freilandhaltung natürlich für die Legehennen. Ganz wie früher haben die so genannten Moosdorfer Haushennen beim Legen keinen Stress. Weil sie weniger, kleinere, dafür aber auch feinere Eier legen als herkömmliche Hennen. Und das schmeckt man auch. Was natürlich gut für uns ist. Aber da hört es noch nicht auf zu sein. Da die Moosdorfer Haushennen



Zweinutzungshühner sind, werden ihre Brüder, die Cockerel nicht wie sonst üblich aussortiert, sondern dürfen artgemäß aufwachsen und ihr Cockerel-Leben genießen. Also tun Sie etwas Gutes, kaufen Sie „Bio-Eier mit Liebe gemacht“ und unterstützen Sie damit unser Moosdorfer Pionierprojekt. Ganz nach dem Sprichwort: Henne gut, alles gut!

Alles zum Pionierprojekt:



www.janaturlich.at



MÜRBTEIGKLASSIKER

Heiß geliebte
Weihnachtskekse

Husarenkrapferln, Linzeraugen und Nuss-Stangerln auf dem Keksteller sind wie eine kleine Reise in die Vergangenheit. Generationen von Müttern und Großmüttern haben diese einfachen Rezepte für ihre Lieben zubereitet, hier und da eine Kleinigkeit an der Rezeptur verändert und ihre gut gehüteten Geheimnisse an die nächste Generation

weitergegeben. Wir lüften unser Geheimnis und präsentieren Ihnen unsere Rezepte für jene Kekse, die sich – da stimmen die meisten Österreicher überein – mit der Auszeichnung „Lieblingskekse“ schmücken dürfen. Unser Tipp: Die Keksdose richtig gut verstecken, wenn für den Heiligen Abend noch etwas übrig bleiben soll!

Dauer: mehr als 60 Minuten

HUSARENKRAPFERLN

Zubereitung:

- Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Zitronensaft und Rum untermengen. Die Dotter einzeln einrühren.
- Mehl mit Backpulver versieben und mit den Haselnüssen vermischen. Die beiden Massen verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.
- Den Teig in 3–4 Teile schneiden und daraus jeweils eine Rolle formen. Von diesen Strängen Scheiben herunterschneiden und zu Kugeln rollen.
- Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und etwas flach drücken. Mit einem

Kochlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte jeder Kugel drücken und mit Marmelade füllen.

- Die Husarenkrapferln im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Zucker bestreuen.

Zutaten:

- ▮ 220 g Butter
- ▮ 100 g Staubzucker
- ▮ 1 Pkg. Vanillezucker
- ▮ 1 Prise Salz
- ▮ ½ Zitrone (Saft)
- ▮ 1 EL Rum
- ▮ 3 Eidotter
- ▮ 270 g Mehl (glatt)
- ▮ 1 TL Backpulver
- ▮ 50 g Haselnüsse, gerieben
- ▮ Marmelade nach Belieben
- ▮ Staubzucker zum Bestreuen

ichkoche.at-Tipp

Bestreichen Sie die Husarenkrapferln vor dem Backen mit einem Milch-Ei-Gemisch (Marmeladefülle aussparen) und bestreuen Sie sie mit Mandelplättchen.

MÜRBEIGKLASSIKER



Zubereitung:

- Mehl, Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Dotter rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auswalken und runde Kekse ausstechen. In die Hälfte der Scheiben ganz nach Belieben jeweils ein

oder drei kleine Löcher stechen.

- Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 12 Minuten backen.
- Die Ribiselmarmelade mit dem Rum verrühren. Die Keksböden mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die gelochten Scheiben mit Staubzucker bestreuen und auf die Keksböden setzen.

Dauer: mehr als 60 Minuten

LINZERAUGEN

Zutaten:

- || 450 g Mehl (glatt)
- || 300 g Butter, zimmerwarm
- || 150 g Staubzucker
- || 1 Eidotter
- || 1 Pkg. Vanillezucker
- || 1 Prise Salz
- || Ribiselmarmelade
- || 1 EL Rum

ichkoche.at-Tipp

Fertig gekneteter Mürbteig lässt sich wunderbar einfrieren. Den Teig etwas flach drücken (damit er schnell friert und später rasch wieder auftaut) und ab in Gefrierbeutel und Gefrierfach.



Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Mürbteig rasch verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken und mit einem Ausstecher lange Rechtecke (Stangerln) ausstechen bzw. mit einem Messer in Form schneiden.
- Die Keksstangen auf ein mit Backpapier ausgeleg-

tes Blech legen – etwas Abstand zueinander lassen. Mit einem Dotter-Milch-Gemisch bestreichen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

- Die Nuss-Stangerln im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- Jeweils zwei Keksstangen mit Marmelade zusammenkleben. Die Stangenspitzen in geschmolzene Schokolade tauchen und trocknen lassen.

Dauer: mehr als 60 Minuten

NUSS-STANGERLN

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- || 390 g Mehl (glatt)
- || 260 g Butter, kalt
- || 130 g Staubzucker oder Feinkristallzucker
- || ½ TL Zitronenschale, fein gerieben
- || 1 Eidotter
- || 10 g Vanillezucker
- || 1 Prise Salz

Zum Fertigstellen:

- || 1 Eidotter zum Bestreichen
- || 1 EL Milch zum Bestreichen
- || Haselnüsse, gehackt, zum Bestreuen
- || Marmelade
- || Schokolade zum Tunken



KUGELRUND



Süße Versuchung
ohne Backrohr

Wenn Sie langsam ins Schwitzen kommen, weil das Backrohr ohne Unterlass glüht, dann gönnen Sie sich jetzt eine kleine Backpause. Wir haben für Sie drei rundum köstliche Rezepte zusammengestellt, für die das Backrohr kalt bleibt: Verführerische Kugeln aus zartschmelzender Schokolade, vereint mit süßem Honig, knackigen

Nüssen, aromatischen Kokosflocken, einem starken Schuss Kaffee oder einem belebenden Spritzer Rum. Für das dekorative Finale rollen die Kugeln noch durch ein Bad aus Flocken, bunten Streusel oder gehackten Nüssen. Das Rezept für diese süßen Verlockungen ist wunderbar einfach: gerührt, gerollt – und fertig.

Dauer: 35 Minuten

RUMKUGELN

Zubereitung:

- Die Schokolade grob hacken und in einem Wasserbad oder bei sehr schwacher Hitze in der Mikrowelle schmelzen.
- Haselnüsse, Rum, Kaffee und Kakao unter die geschmolzene Schokolade rühren. Leicht abkühlen lassen, die Masse sollte jedoch noch zähflüssig sein.
- Butter mit Zucker glatt rühren und mit der Schokomasse vermengen.

Zutaten:

- 350 g Halbbitterschokolade
- 200 g Haselnüsse, gemahlen
- 4 EL Rum
- 1 TL Kaffee (Instant)
- 1 EL Kakaopulver
- 125 g Butter, zimmerwarm
- 125 g Staubzucker
- 200 g Schokostreusel zum Wälzen (bzw. Kokosstreusel oder gehackte Pistazien)

- Die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten und aus der Masse kleine Kugeln formen.
- Die Rumkugeln in Schokostreuseln wälzen und kalt stellen.

ichkoche.at-Tipp

Sollte die Masse beim Rollen noch zu warm sein, dann für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Dauer: mehr als 60 Minuten
ROSINEN-RUMKUGELN

Zutaten:

- | 250 g Schokolade
- | 100 g Walnüsse, gemahlen
- | 150 g Staubzucker
- | 3 EL Rosinen
- | 3 EL Zitronensaft
- | 5 EL Rum
- | 150 g Marmelade
- | Kokosflocken
- | Rosinen zum Verzieren

Zubereitung:

- Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad oder bei sehr schwacher Hitze in der Mikrowelle schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
- Rosinen fein hacken. Staubzucker sieben (damit er nicht klumpt) und mit den Nüssen vermischen. Zitronensaft und Rum zugeben, dann die geschmol-

- zene Schokolade und die Rosinen unterrühren.
- Zum Schluss die Marmelade hinzufügen und die Masse 1 Stunde durchziehen lassen.
- Die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten und aus der Masse kleine Kugeln formen.
- Die Rumkugeln in Kokosflocken wälzen, mit einer Rosine verzieren und kühl stellen.

ichkoche.at-Tipp

Für ein besonders intensives Aroma legen Sie die Rosinen vor dem Verarbeiten eine halbe Stunde in Rum ein.



Dauer: mehr als 60 Minuten
STREUSELKUGELN

Zutaten:

- | 150 g Walnüsse, gerieben
- | 150 g Schokolade, gerieben
- | 150 g Akazienhonig
- | 1 Stamerl Rum
- | Zuckerstreusel

Zubereitung:

- Walnüsse, Schokolade, Honig und Rum in einer Schüssel vermischen und diese Masse mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.
- Die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten und aus

- der Masse kleine Kugeln formen. Auf ein Kuchengitter setzen.
- Danach in den Zuckerstreuseln wälzen und auf dem Gitter antrocknen lassen. Die Streuselkugeln in schöne Papierförmchen setzen.

ichkoche.at-Tipp

Akazienhonig eignet sich besonders gut zum Backen. Mögen Sie Honig nicht so sehr, dann ersetzen Sie ihn durch 120 g Zucker.

Für die kinderfreundliche Variante der bunten Kugeln ersetzen Sie den Rum durch frisch gepressten Orangensaft.



KIPFERLGLÜCK



Köstliche Sichel
für Genießer

Auf der Beliebtheitsskala der Weihnachtskekse stehen sie unangefochten an erster Stelle – und das Jahr für Jahr. Und so wird im Advent in den österreichischen Küchen eifrig gerollt und gewuzelt. Wir sind allerdings der Meinung, dass Kipferlgenuss nicht bei zartem Vanillearoma endet, sondern bringen Abwechslung in die Kipferlwelt.

Probieren Sie aromatisch-grüne Pistazienkipferln, nach Zimt duftende Klosterkipferln oder nussige Schokoladecipferln. Dass sich die Hörnchenform perfekt dazu eignet, eine cremige Fülle zu beherbergen, das wissen nicht nur die croissantliebenden Franzosen. Wir füllen unsere Kipferln mit einem cremigen Maronipüree und mit fruchtiger Marmelade.

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- 160 g Butter, kalt
- 140 g Mehl (glatt)
- 100 g Mandeln, gerieben
- 80 g Staubzucker
- 1 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Amaretto

Zum Verzieren:

- Schokoladeglasur bzw. geschmolzene Schokolade
- Mandelblättchen

Dauer: mehr als 60 Minuten

MANDELKIPFERLN

Zubereitung:

- Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig mit einer Teigkarte in 3–4 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle formen (ca. 1 ½ cm ø). Diese Stränge wiederum in kleinere Stücke teilen und daraus Kipferln wuzeln.
- Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 12 Minuten backen.

- Die Spitzen der ausgekühlten Kipferln in Schokoladeglasur bzw. in geschmolzene Schokolade tauchen und mit Mandelblättchen bestreuen.

ichkoche.at-Tipp

Je länger Sie kneten, desto wärmer wird der Teig. Warmer Mürbteig wird brandig, d. h., das Fett tritt aus und der Teig zerbröselt.

KIPFERLGLÜCK



Zubereitung:

- Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig in 5–6 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle formen (ca. 1 ½ cm Ø). Diese Stränge wieder-

rum in kleinere Stücke teilen und daraus Kipferln wuzeln.

- Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) 15 Minuten backen.
- Die Kipferlspitzen – oder auch das ganze Kipferl – in Schokolade tunken.

Dauer: mehr als 60 Minuten

KLOSTERKIPFERLN

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- || 210 g Mehl (glatt)
- || 170 g Butter, kalt
- || 140 g Nüsse, gerieben
- || 100 g Staubzucker
- || 1 Pkg. Vanillezucker
- || 70 g Schokolade, gerieben
- || 2 Eidotter
- || 1 Msp. Zimt
- || 1 EL Rum

Zum Tunken:

- || geschmolzene Schokolade

ichkoche.at-Tipp

Die Klosterkipferln schmecken auch ganz wunderbar mit Mandeln statt Nüssen, sie sind dann allerdings nicht ganz so saftig.



Zubereitung:

- Den Kaffee auf ca. 1 EL einreduzieren und kalt werden lassen.
- Rohrzucker, Mehl und Nüsse vermischen und die in Stücke geschnittene Butter rasch unterkneten. Zum Schluss den kalten Kaffee beimengen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde rasten lassen.
- Den Teig mit einer Teigkarte in 3–4 Stücke teilen.

Jedes Stück zu einer Rolle formen (ca. 1 ½ cm Ø). Diese Stränge wiederum in kleinere Stücke teilen und daraus Kipferln wuzeln.

- Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.
- Die fertigen Kaffeekipferln noch heiß mit Staubzucker bestreuen oder erkalten mit einer Kaffeeglasur verzieren.

Dauer: mehr als 60 Minuten

KAFFEEKIPFERLN

Zutaten:

- || 100 g Rohrzucker
- || 280 g Mehl (glatt)
- || 100 g Walnüsse, gerieben
- || 200 g Butter, kalt
- || 60 ml Kaffee, kalt
- || Kaffeeglasur oder Staubzucker zum Verzieren

ichkoche.at-Tipp

Verwenden Sie Espresso für einen besonders intensiven Kaffeegeschmack. Ein tolles Rezept für eine Kaffeeglasur finden Sie unter www.ichkoche.at/kaffeeglasur-rezept.

Dauer: mehr als 60 Minuten

MARMELADEKIPFERLN



Zutaten:

Für den Teig:

- | 300 g Mehl (glatt)
- | 200 g Butter, kalt
- | 100 g Staubzucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Prise Salz
- | 1 TL Backpulver
- | 1 Eidotter
- | 1 Ei
- | 3 EL Schlagobers

Zum Fertigstellen:

- | Marmelade
- | Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl abbröseln. Mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswalken und mit einem Messer oder einem Teigrad zu Dreiecken schneiden.
- Mithilfe eines Teelöffels etwas Marmelade in die Mitte der Teigckecken setzen. Die Teigdreiecke mit der langen Seite zur Spitze hin aufrollen und zu Kipferln formen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kipferln daraufsetzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.
- Die Marmeladekipferln nach dem Backen noch warm mit Staubzucker bestreuen.

Dauer: mehr als 60 Minuten

MARONIKIPFERLN

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- | 240 g Mehl (glatt)
- | 160 g Butter, kalt
- | 80 g Staubzucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Eidotter
- | 1 Prise Salz

Für die Fülle:

- | 250 g Maronipüree
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 EL Rum
- | 80 g Marmelade

Zum Bestreichen:

- | 1 Eidotter
- | 1 EL Milch



Zubereitung:

- Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl abbröseln. Mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.
- Für die Fülle Maronipüree, Vanillezucker und Rum vermengen.
- Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig und nicht zu dünn ausrollen. Mit einem Messer oder einem Teigrad in Dreiecke schneiden.
- In die Mitte jedes Teigdreiecks etwas Marmelade aufstreichen, die Maronifülle mithilfe eines Löffels aufsetzen.
- Die Teigdreiecke mit der langen Seite zur Spitze hin aufrollen und zu Kipferln formen.
- Die Kipferln mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Dotter und Milch gut verquirlen und die Kipferln damit bepinseln.
- Die Maronikipferln im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.

ichkoche.at-Tipp

Bestreuen Sie die noch warmen Maronikipferln mit Staubzucker.

KIPFERLGLÜCK



Zubereitung:

- Alle Zutaten mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig mit einer Teigkarte in einige gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle formen

(ca. 1 ½ cm Ø). Diese Stränge wiederum in kleine Stücke teilen und daraus Kipferln wuzeln.

- Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.
- Die Kipferln auskühlen lassen und anschließend in Schokoladeglasur tauchen.

Dauer: mehr als 60 Minuten

SCHOKOLADE-KIPFERLN

Zutaten:

- || 140 g Mehl (glatt)
- || 100 g Butter, kalt
- || 70 g Staubzucker
- || 90 g Haselnüsse, gerieben
- || 40 g Schokolade, gerieben
- || 1 Pkg. Vanillezucker
- || 1 Eidotter

Zum Tunken:

- || Schokoladeglasur bzw. geschmolzene Schokolade



Zubereitung:

- Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig mit einer Teigkarte in einige gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle formen

(ca. 1 ½ cm Ø). Diese Stränge wiederum in kleinere Stücke teilen und daraus Kipferln wuzeln.

- Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 15 Minuten backen.
- Vanillezucker und Staubzucker vermischen und über die noch heißen Pistazienkipferln streuen.

Dauer: mehr als 60 Minuten

PISTAZIENKIPFERLN

Zutaten:

- || 280 g Mehl (glatt)
- || 200 g Butter, kalt
- || 80 g Staubzucker
- || 1 Pkg. Vanillezucker
- || 100 g Pistazien, gerieben

Zum Bestreuen:

- || Staubzucker
- || Vanillezucker

ichkoche.at-Tipp

Mengen Sie einen Esslöffel Kokosette unter den Teig für die Pistazienkipferln und aromatisieren Sie ihn mit dem Mark einer Vanilleschote.

Rezept aus dem
Dr. Oetker Backbuch
„Backen & Dekorieren“
erhältlich um nur € 9,99
auf shop.oetker.at



12 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

ROULADE SCHWARZ-WEISS

Zutaten:

Für die Biskuitmasse:

- ▮ 4 Dotter
- ▮ 40 g Zucker
- ▮ 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ▮ 1 Pck. Dr. Oetker Finesse natürliches Orangenschalen-Aroma
- ▮ 1 Prise Salz
- ▮ 4 Eiklar
- ▮ 80 g Zucker
- ▮ 120 g glattes Mehl

Zum Einrühren:

- ▮ 1 KL gesiebtes Kakaopulver (ungesüßt)

Für die Weiße Creme:

- ▮ 180 ml Schlagobers
- ▮ 200 g gehackte weiße Kuvertüre
- ▮ 570 ml Schlagobers
- ▮ 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

- ▮ einige Dr. Oetker Schokolade-Blättchen

Zum Aufspritzen & Dekorieren:

- ▮ vorbereitete Creme
- ▮ etwas Schoko-Dekor nach Wahl

Zum Bestreuen:

- ▮ etwas gesiebtes Kakaopulver (ungesüßt)
- ▮ etwas Staubzucker



Zubereitung:

- Für die Masse Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen.
- Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und unterrühren.
- Unter eine Hälfte der Masse den Kakao rühren. Die Massen in Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) füllen.
- Die Massen laut Tipp aufspritzen.
- Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze 190 °C; Heißluft 170 °C) schieben und das Biskuit 9 Min. backen.
- Das Biskuit kurz überkühlen lassen und auf ein leicht bemehltes Backpapier stürzen.
- Für die Creme Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre einrühren und ca. 2 Std. kalt stellen.
- Die Creme mit Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Sahnesteif kurz einrühren. Die Hälfte der Creme auf das erkaltete Biskuit streichen. Die Roulade einrollen und ca. 40 Min. kalt stellen.
- Für Rosetten etwas Creme zur Seite geben. Die Roulade mit der übrigen Creme einstreichen. Mit

einem gefalteten ca. 2 cm breiten Backpapierstreifen glatt ziehen.

- Die Roulade mit Schoko-Blättchen bestreuen.
- Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) füllen und 12 Tupfen auf die Roulade spritzen.
- Die Roulade mit Schoko-Ornamenten dekorieren und mit Kakao und Staubzucker bestreuen.
- Die Roulade bis zum Servieren kalt stellen.

Dr. Oetker Tipp

Masse aufspritzen: Die dunkle Masse im Abstand von 8 mm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) diagonal aufspritzen. Die helle Masse in die Zwischenräume spritzen.

Statt mit Creme kann die Roulade außen auch mit Marillengelee bestrichen werden. Dafür 250 ml Marillensaft mit 1 EL Zucker und ½ Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar nach Packungsanleitung zubereiten. Das Gelee kurz vor dem Gelingen mit einem Pinsel auf die Roulade streichen. Für die Füllung die Hälfte der Creme zubereiten oder Marillenmarmelade verwenden.



Rezept aus dem Dr. Oetker Backbuch **Keks-Klassiker** erhältlich um nur € 7,99 auf shop.oetker.at

ca. 110 Kipferln
Dauer: 25 Minuten

VANILLEKIPFERLN MIT WEISSEN MANDELN



Zutaten:

Für den Mandel-Mürbteig:

- 280 g gesiebtes glattes Mehl
- 50 g Staubzucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g geschälte, geriebene Mandeln
- 200 g kalte Butter
- 2 EL Milch

Zum Wälzen:

- 150 g Staubzucker
- 3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zubereitung:

- Für den Teig die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsplatte geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (3 cm Ø) formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke bleistift dick (ca. 7 cm lang) rollen und auf einem befetteten Backblech zu Kipferln formen.
- Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres

(Ober-/Unterhitze 140 °C; Heißluft 120 °C) schieben und die Kipferln ca. 16 Min. backen.

- Staubzucker mit Vanillin-Zucker vermischen und die noch warmen Kipferln darin wälzen.

Dr. Oetker Tipp

Statt Vanillekipferln in Staubzucker zu wälzen, kann man diese auch in flüssige Dr. Oetker Glasur Vollmilch oder Kakao tunken.

♡ Dekorieren leicht gemacht



Nur € 9,99

Keine Versandkosten!

Backen & Dekorieren

Schritt für Schritt mit Bildern werden Dekorationen erklärt und viele Anregungen laden zum Experimentieren ein. **Grundrezepte** und **Wissenswertes** liefern Basiswissen und **Kniffe des Dr. Oetker Konditormeisters** verhelfen zu selbst gemachten Meisterwerken.

Alle Rezepte vom Dr. Oetker Konditormeister geprüft und gelingsicher beschrieben.

64 Seiten, 20 Backrezepte + viele Grundrezepte.
Alle Rezepte mit Foto!



Qualität ist das beste Rezept.



Dr. Oetker Verlag
Österreich

Jetzt bestellen: Telefon: 04242/55 4 54-33, Bestellzeiten: Mo – Do 8.00 – 16.30 Uhr, Fr 8.00 – 12.30 Uhr;
E-Mail: service@oetker.at, Internet: shop.oetker.at

Auch im gut sortierten Buchhandel erhältlich.

ca. 80 Stück / Dauer: 20 Minuten

KOKOSBUSSLERLN

Zutaten:

Für die geröstete Kokos-Makronenmasse:

- | 5 Eiklar
- | 200 g Kokosette
- | 325 g Zucker
- | 90 g gesiebtes glattes Mehl
- | 1 EL Honig
- | 1 EL Essig

Dr. Oetker Tipp

Ist die Masse etwas zu flüssig – vom Kokosette abhängig –, kann man noch 2–3 EL Kokosette unterrühren.



Zubereitung:

- Für die Masse Eiklar mit Kokosette und Zucker in eine Rührschüssel geben. Im heißen Wasserbad unter Rühren (Kochlöffel) auf ca. 50 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und Mehl, Honig und Essig ein-

rühren. Die Masse unter mehrmaligem Umrühren lauwarm abkühlen lassen.

- Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle (9 mm ø) füllen und Busslerln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
- Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze 190 °C; Heißluft 170 °C) schieben und die Busslerln ca. 18 Min. backen.



Dr. Oetker Glasur Vollmilch kann ganz einfach im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmt werden. Ideal zum Glasieren, Bestreichen, Tunken und Verzieren – der praktische Becher bietet viele Möglichkeiten.
Tipp: Glasur langsam erwärmen und ausgiebig rühren.

ca. 90 Stück

Dauer: 35 Minuten

ELISENLEBKUCHEN

Zutaten:

Für die Lebkuchenmasse:

- | 200 g glattes Mehl
- | ½ Pck. Dr. Oetker Natron (7 g)
- | 350 g Zucker
- | 200 g geriebene Haselnüsse
- | 2 EL Lebkuchengewürz
- | 100 g klein gehackte Aranzini
- | 100 g klein gehacktes Zitronat
- | 4 Eiklar

Zum Vorbereiten & Belegen:

- | 90 Stk. runde Backoblaten (5 cm ø)
- | 120 g Mandelhälften

Zum Glasieren & Verzieren:

- | 1 Eiklar
- | 100 g gesiebter Staubzucker
- | 1 Becher flüssige Dr. Oetker Glasur Vollmilch
- | einige Dr. Oetker Bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

- Für die Masse Mehl mit Natron vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einer weichen Masse verkneten.
- Die Oblaten mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Häufchen auf die Oblaten spritzen und einige mit Mandeln belegen. Bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden trocknen lassen.

- Die Lebkuchen etwas flach drücken.

- Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze 180 °C; Heißluft 160 °C) schieben und die Lebkuchen ca. 25 Min. backen.
- Eiklar mit Staubzucker glatt rühren. Die mit Mandeln belegten heißen Lebkuchen mit Zuckerglasur bestreichen. Die übrigen erkaltenen Lebkuchen mit Vollmilchglasur bestreichen und mit Streuseln bestreuen.





Set (Backbuch + Geschenktütchen + Anhänger + Sticker) erhältlich um nur € 12,99 auf shop.oetker.at

ca. 40 Stück
Dauer: 60 Minuten

MANDELSPEKULATIUS

Zutaten:

Für den Gewürz-Mürbteig:

- ▮ 250 g glattes Mehl
- ▮ 1 KL Dr. Oetker Backpulver
- ▮ 120 g gesiebter Staubzucker
- ▮ 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ▮ 1 TL Spekulatiusgewürz
- ▮ 1 Prise Salz
- ▮ 1 Ei
- ▮ 100 g weiche Butter
- ▮ 50 g geriebene Mandeln

Zum Bestreichen &

Einarbeiten:

- ▮ etwas Milch
- ▮ 50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebige Motive ausstechen.

Die Unterseite mit Milch bestreichen und in die Mandelblättchen drücken.

- Den Spekulatius auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Oberflächen mit Milch bestreichen.
- Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze 180 °C; Heißluft 160 °C) schieben und die Mandelspekulatius ca. 12 Min. backen.

Dr. Oetker Tipp

Den Teig portionsweise in gut bemehlte Spekulatius-Modeln drücken. Überstehenden Teig mit einem bemehlten Messer (am besten eines mit einer dünnen Klinge) abschneiden. Die Teigstücke aus den Modeln schlagen, die Unterseite mit Milch bestreichen und in Mandelblättchen drücken. Die Mandelspekulatius sind in gut schließenden Dosen ca. 2–3 Wochen haltbar.

Köstliche Rezepte für die Weihnachtszeit finden Sie in unserer Themenwelt Weihnachten auf www.oetker.at

ca. 50 Stück
Dauer: 60 Minuten

HIMBEERSTERNE

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- ▮ 380 g glattes Mehl
- ▮ 250 g gesiebter Staubzucker
- ▮ 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ▮ 1 Prise Salz
- ▮ 250 g weiche Butter
- ▮ 1 Ei
- ▮ 200 g geriebene Mandeln

Zum Wälzen:

- ▮ 3 EL Staubzucker
- ▮ 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Für die Himbeer-Füllung:

- ▮ 130 g Himbeermarmelade

Dr. Oetker Tipp

Die Himbeersterne sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.



Zubereitung:

- Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne (6 cm Ø) ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne mit einem kleinen Sternausstecher oder einer Lochtülle die Mitte für die Ober- und Unterseite ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze 200 °C; Heißluft 180 °C) schieben und die Kekse ca. 9 Min. backen.
- Staubzucker mit Vanillin-Zucker vermischen und die warmen Oberseite darin wälzen.
- Die Marmelade glatt rühren und die ungelochten Sterne damit bestreichen. Die Oberseite darauflegen und etwas andrücken.



Rezept aus dem
Dr. Oetker Backbuch
**Christkindl-Backstube:
Adventbäckerei**
erhältlich um nur € 11,99
auf shop.oetker.at

ca. 45 Stück
Dauer: 25 Minuten
SCHLAWINER



Zutaten:

Für den Linzer Teig:

- ▮ 250 g glattes Mehl
- ▮ 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
- ▮ 100 g Staubzucker
- ▮ 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ▮ 1 Messerspitze Kardamom
- ▮ 1 Prise Salz
- ▮ 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- ▮ 1 versprudelttes Eiklar
- ▮ 125 g weiche Butter

Zum Bestreuen:

- ▮ etwas Staubzucker

Für die Füllung:

- ▮ 150 g heiße, passierte Ribiselmarmelade

Zubereitung:

- Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz, Kardamom, Aroma und Eiklar dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) vermischen. Die Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 1 Std. kalt stellen.
- Den Teig 2 mm dick ausrollen und mit einem Linzer-Ausstecher (5 cm ø) Keksboden und -deckel ausstechen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze 180 °C; Heißluft 160 °C) schieben und die Kekse ca. 10 Min. backen.
- Die abgekühlten Keksdeckel mit Staubzucker leicht bestreuen.

- Die ausgekühlten Kekse mit Marmelade zusammensetzen.

PROBIEREN SIE DIE PRAKTISCHE DR. OETKER BOURBON-VANILLEMÜHLE

Sie lässt sich nicht nur vielseitig einsetzen, sondern auch flexibel dosieren. Durch das verstellbare Mahlwerk kann je nach Belieben zwischen einem feinen und einem groben Mahlgrad gewählt werden.



ca. 45 Stück / Dauer: 35 Minuten

PUNSCH-NUSSTALER

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- l 150 g gesiebttes glattes Mehl
- l 50 g Staubzucker
- l ½ Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- l 100 g weiche Butter
- l 1 Dotter

Für die Nussfüllung:

- l 100 ml Milch
- l 60 g Zucker
- l 150 g geriebene Nüsse nach Wahl
- l 2 EL Rum (38 %)

Zum Bestreichen:

- l 2 EL heiÙe Marillenmarmelade

Für die Zuckerglasur:

- l 80 g gesiebter Staubzucker
- l 1 EL Wasser
- l einige Tropfen rote Dr. Oetker Back- & Speisefarbe

Zum Bestreuen:

- l 10 g gehackte Dr. Oetker Pistazien

Zubereitung:

- Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Scheiben (3 cm ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backrohres (Ober-/Unterhitze 180 °C; HeiÙluft 160 °C) schieben und die Taler 8 Min. backen.

- Für die Füllung Milch mit Zucker aufkochen. Die Nüsse kurz darin rösten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Den Rum kurz einrühren.
- Die Kekse mit der Füllung zusammensetzen und mit Marmelade bestreichen.
- Für die Zuckerglasur Staubzucker mit Wasser und Speisefarbe verrühren. Die Kekse damit glasieren und mit Pistazien bestreuen.

Dr. Oetker Tipp

Statt Zuckerglasur kann man auch Dr. Oetker Glasur Punsch-Geschmack verwenden.

KEKSE FÜR EIN KINDERLACHEN

WWW.SOS-KINDERDORF.AT/KEKSE

ANMELDEN
AUF
WWW.
SOS-KINDERDORF.
AT/KEKSE

BACKEN

AB ZU
SOS-KINDERDORF
DR. OETKER
VERDOPPELT
DEINE SPENDE! x2

SPENDEN
SAMMELN

Qualität ist das beste Rezept.

**SOS
KINDERDORF**
Jedem Kind ein liebevolles Zuhause



BACKBUCH BACKEN & DEKORIEREN

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

Pinguin-Torte

Zutaten für 14 Stück

Weizenvollkorn-Schoko-Biskuitmasse
Grundrezept für eine Springform 26 cm Ø:
Seite 9

Trüffel-Oberschreie
Grundrezept für eine Torte 26 cm Ø:
Seite 13

Zum Eindecken
320 g Rollfondant
etwas Dr. Oetker Back- und Speisefarbe blau
etwas flüssiges Eiklar

Zuckerglasur
3 EL gesiebter Staubzucker
1/2 KL Wasser

Zum Dekorieren
vorbereitete Schneeflocken
einige Stücke Würfelzucker
etwas Dr. Oetker Streudekor Neon Mix
etwas weißer Modelliermarzipan
etwas rosa Modelliermarzipan
einige Marzipanpinguine: Seite 52

Zubereitung

Die Masse nach Anleitung zubereiten.

Die Creme nach Anleitung zubereiten.
Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden, mit 2/3 der Creme füllen und mit der übrigen einstreichen.

300 g Rollfondant mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verkneten, ausrollen und die Torte damit eindecken (Seite 38).
Den übrigen blauen Rollfondant zu einer Rolle formen und zu einem ca. 2 cm breiten Band ausrollen. Das Band aufrollen, die Torte im unteren Teil mit Eiklar bestreichen und das Band anbringen.

Den übrigen Rollfondant dünn ausrollen und Schneeflocken ausstechen.
Staubzucker mit Wasser verrühren und die Hälfte in ein Spritztütchen füllen. Wellen aufspritzen und die vorbereiteten Schneeflocken aufkleben.
Mit der übrigen Glasur mit einer Palette oder einem Löffel Schneefelder aufstreichen und die Zuckerstücke damit aufbauen. Die Torte mit Streudekor bestreuen.

Aus weißem und rosa Marzipan einen Schwimmreifen modellieren. Die Torte mit den Pinguinen dekorieren.



ERHÄLTlich UM
NUR € 9,99 AUF
shop.oetker.at

Marzipan



SCHNITTENGENUSS



Backen
in großem Stil

Sie haben bereits Sterne vor Augen? Zeit, die Keksmodeln zur Seite zu räumen und sich größeren Aufgaben zuzuwenden. Mit unseren Rezepten für weihnachtliche Schnitten füllen Sie ruckzuck eine Keksdose nach der anderen mit hochgeistigen Rumschnitten, cremig-nussigen Karamell-

schnitten und knackigen Pistazienschnitten, für die nicht einmal das Backrohr zum Einsatz kommt. Und falls Sie doch wieder Lust aufs Ausstechen bekommen: Die fertigen Blechkuchen lassen sich wunderbar zu Monden, Sternen oder Herzerln ausstechen – die Reste kommen ins weihnachtliche Tiramisu.

Zutaten:

Für den Teig:

- 5 Eier
- 250 g Butter, zimmerwarm
- 250 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl (glatt)
- ½ Pkg. Backpulver
- 100 g Nüsse, gerieben
- 150 g Schokolade, gerieben
- Ribiselmarmelade

Für die Rumglasur:

- 250 g Staubzucker
- ca. 200 ml heißes Wasser
- 1 Stamperl Rum

Dauer: mehr als 60 Minuten

RUMSCHNITTEN

Zubereitung:

- Die Eier trennen. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen (einen fettfreien, kalten Mixbecher verwenden).
- Dotter, Butter, Staubzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
- Backpulver mit dem Mehl versieben und mit den Nüssen und der geriebenen Schokolade vermischen.
- Beide Massen verrühren und einen kleinen Teil des Eischnees untermengen. Dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigmasse gleichmäßig aufstreichen. Im vorgeheiz-

- ten Backrohr bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit etwas heißes Wasser mit Rum und Staubzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren.
- Den gebackenen, noch heißen Teig mit Marmelade bestreichen, danach mit der Rumglasur überziehen. Abkühlen lassen und in Schnitten schneiden.

ichkoche.at-Tipp

Hübsch sieht es aus, wenn Sie aus dem gebackenen, glasierten Teig mit Keksförmchen Monde, Sterne oder Herzen ausstechen.



Dauer: mehr als 60 Minuten
KARAMELSCHNITTEN

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- ▮ 240 g Mehl (glatt)
- ▮ 160 g Butter, kalt
- ▮ 80 g Staubzucker
- ▮ 1 Pkg. Vanillezucker
- ▮ 1 Eidotter

Für die Karamellschicht:

- ▮ 270 g Kristallzucker
- ▮ 500 ml Schlagobers
- ▮ 200 g Macadamianüsse, fein gehackt
- ▮ 3 EL Kaffeelikör

Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben und rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig ca. 1 cm hoch auf ein mit Backpapier ausgelegtes kleines Backblech auftragen (auswalken oder in die Form drücken). Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Heißluft) ca. 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit die Karamellschicht vorbe-

reiten: Eine Pfanne erhitzen. Den Kristallzucker einstreuen und zergehen lassen, ohne dabei umzurühren (karamellisieren). Sobald der Zucker hellbraun und geschmolzen ist, Obers und Kaffeelikör dazuleeren. Aufkochen lassen, jetzt erst umrühren. Auf kleiner Stufe ca. 40 Minuten eindicken lassen.

- Temperatur wieder erhöhen und die Karamellmasse 4–5 Minuten köcheln. Die Nüsse untermengen. Die warme Masse auf die fertige Mürbteigplatte streichen und erkalten lassen. In Stücke schneiden.

ichkoche.at-Tipp

Ersetzen Sie den Kaffeelikör durch dieselbe Menge Amaretto.



Dauer: mehr als 60 Minuten
OBLATENSCHNITTEN

Zubereitung:

- Die Butterkekse in ein Gefriersackerl geben und mit dem Nudelholz grob zerkleinern.
- Schokolade grob hacken. Kokosfett erhitzen und die Schokolade darin schmelzen. Rum und Marmelade unterrühren.
- Die Masse mit den Butterkekse vermengen und

gut durchziehen lassen. Erst dann die Pistazien begeben.

- Die Masse auf eine Oblate glatt aufstreichen, mit einer zweiten Oblate bedecken und beschweren (z. B. mit einer Packung Mehl).
- Über Nacht kühl stellen, danach in Würfel oder Rechtecke schneiden.

Zutaten:

- ▮ 2 große Blätter Backoblaten
- ▮ 120 g Butterkekse
- ▮ 150 g Schokolade
- ▮ 100 g Kokosfett (Ceres)
- ▮ 2 EL Rum
- ▮ 2 EL Marmelade
- ▮ 3 EL Pistazien, gehackt

4 Personen
Dauer: 45 Minuten

**VANILLEKIPFERL-
MOUSSE MIT
WEICHSELRAGOUT**



**Zutaten:
Für das Mousse:**

- | 100 g Vanillekipferln
- | 70 g weiße Schokolade
- | 250 ml Schlagobers
- | 50 ml Milch
- | 15 ml Rum

Für das Weichselragout:

- | 1 Glas Weichselkompott (ca. 200 g)
- | 1 EL Kristallzucker
- | 50 ml Rotwein
- | 1 EL Vanille-Puddingpulver oder Maizena

Zubereitung:

- Die Vanillekipferln fein reiben oder in der Küchenmaschine mahlen. Die Schokolade schneiden und in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen. Milch und Obers hinzufügen.
- Die geriebenen Vanillekipferln und den Rum unterrühren. Die Masse auskühlen lassen und durch ein feines Haarsieb direkt in ein iSi Gerät (0,5 l) passieren. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und das Gerät kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1–2 Stunden kühlen. Vor dem Servieren 5–10 Minuten bei

Zimmertemperatur stehen lassen.

- Für das Weichselragout die Weichseln in ein großes Sieb leeren und den Saft auffangen. Kristallzucker in einer heißen Pfanne karamellisieren und mit dem Weichselsaft ablöschen. Rotwein mit Puddingpulver glatt rühren und in den Weichselsaft einrühren. Die Mischung aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Weichseln untermengen und das Ragout kalt stellen.
- Das Mousse auf Dessertteller portionieren und mit dem Weichselragout servieren.

4 Personen
Dauer: 45 Minuten

**MARONIMOUSSE
MIT GLASIRTER
WILLIAMSBIERNE**



**Zutaten:
Für das Maronimousse:**

- | 200 g Maronipüree oder Maronireis
- | 200 ml Schlagobers
- | 100 ml Milch
- | 24 g Staubzucker
- | 30 ml Rum

Für die Birne:

- | 8 Birnen
- | 500 ml Weißwein
- | 6 EL Staubzucker
- | 4 EL Birnenschnaps
- | ½ Vanilleschote (Mark)
- | 2 EL Butter
- | 4 EL Pistazien, gehackt
- | Preiselbeermarmelade oder Weichselragout zum Garnieren

Zubereitung:

- Für das Maronimousse alle Zutaten gut verrühren, bis sich der Staubzucker aufgelöst hat und eine cremige Masse entsteht. In ein iSi Gerät (0,5 l) füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1–2 Stunden kühlen.
- Für die glasierte Williamsbirne die Birnen schälen. Weißwein mit Staubzucker, Birnenschnaps, Vanillemark und Butter aufkochen.
- Die Birnen einlegen und bei mittlerer Hitze bissfest garen. Etwas überkühlen.

- Je eine lauwarmer Birne auf ein Dessertteller setzen und mit den gehackten Pistazien umhüllen. Das Maronimousse dekorativ daneben portionieren und mit Preiselbeermarmelade oder Weichselragout garnieren.

ichkoche.at-Tipp

Sie können die glasierten Williamsbirnen lauwarm oder kalt servieren.

MOUSSESPASS



4 Personen
Dauer: 15 Minuten

LEBKUCHENCREME AUF KAFFEE

Zutaten:

- || 300 ml Schlagobers
- || 100 ml Milch
- || 100 ml Schokoladensauce
- || 12 g Lebkuchengewürz

Zum Fertigstellen:

- || 200 ml Espresso

Zubereitung:

- Alle Zutaten verrühren und durch ein feines Haarsieb passieren.
- In ein iSi Gerät (0,5 l) füllen, 1 iSi Sahnekapsel auf-

schauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1–2 Stunden kühlen.

- Den Espresso auf dekorative Gläser portionieren und die Lebkuchencreme vorsichtig aufspritzen.

ichkoche.at-Tipp

Bereiten Sie die Schokoladensauce selbst zu:
www.ichkoche.at/schokoladensauce-rezept

NEU

iSi
Inspiring food.

Dessert Whip. PLUS

Zur einfachen Zubereitung von frischer, purer Sahne & Desserts auf Sahnebasis.

www.isi.com/kulinarik



GLÜHWEIN



Glühende Begeisterung
für würzige Kuchen

Zielsicher leitet der Duft nach gesüßtem Rotwein, versetzt mit den Aromen von Orange, Zimt, Sternanis und Gewürznelken zum nächsten Adventmarkt und punktgenau zum Glühweinstand. Schon beim Schnuppern in das dampfende Häferl breitet sich Wärme in uns aus und die Vorfreude auf den ersten Schluck des wunderbar wärmenden Ge-

tränks. Wir wollen die herrlichen Aromen aber auch in unsere weihnachtliche Backstube bringen und verarbeiten den duftenden Wein zu schokoladigen Glühweinecken, zu würzigen Spekulatiusmuffins und zu einer cremigen Glühweintorte. Das Geheimnis für den besten Glühweinkuchen? Natürlich Ihre ganz eigene Glühweinmischung.

Zutaten:

- | 100 g Zucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 200 g Butter, zimmerwarm
- | 4 Eier
- | 260 g Mehl (glatt)
- | ½ Pkg. Backpulver
- | 200 ml Glühwein (rot)
- | 1 Prise Salz
- | 150 g Schokolade, gerieben

Für die Glasur:

- | 280 g Staubzucker
- | 100 ml Glühwein (rot)

Zum Bestreuen:

- | Schokoraspel

Dauer: mehr als 60 Minuten

GLÜHWEINECKEN

Zubereitung:

- Die Eier trennen. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen.
- Zucker, Vanillezucker, Dotter und weiche Butter sehr schaumig rühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver versieben und die Mischung unter die Dottermasse rühren. Den Glühwein hinzufügen und abschließend den Eischnee unterheben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse glatt aufstreichen.
- Mit einem Kochlöffelstiel in regelmäßigen Abständen Löcher in die Masse drücken.

- Die geriebene Schokolade in diese Löcher einrieseln lassen.
- Die Masse im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) ca. 25 Minuten backen. Herausheben und auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Glühweinglasur zubereiten. Dafür den Glühwein in einen Topf geben und leicht erwärmen. Den Staubzucker nach und nach in den erwärmten Glühwein einrühren.
- Die Glühweinglasur gleichmäßig auf den erkalten Kuchen auftragen und mit Schokoladeraspeln bestreuen. Etwas fest werden lassen und in Dreiecke oder Vierecke schneiden.



Dauer: 40 Minuten

GLÜHWEIN-SPEKULATIUS-MUFFINS

Zutaten:

- || 120 g Spekulatius
- || 250 g Mehl
- || 1 TL Backpulver
- || 1 EL Kakaopulver
- || 1 TL Zimtpulver
- || ½ TL Kardamom, gemahlen
- || 1 Prise Nelkenpulver
- || 1 Prise Muskatnuss
- || 1 Prise Salz
- || 250 g Butter, zimmerwarm
- || 125 g Zucker
- || 4 Eier
- || 130 ml Glühwein (rot)
- || 1 Vanilleschote (Mark)

Zubereitung:

- Die Spekulatius in ein Gefriersackerl geben und mit dem Nudelholz zu Brösel walken.
- Backpulver mit dem Mehl versieben und mit den Spekulatiusbröseln, Kakaopulver und Gewürzen vermischen.
- Zucker und Butter schaumig rühren. Die Eier einzeln untermengen. Glühwein und Vanillemark da-

zugeben und gut verrühren. Nun das Mehlgemisch unterheben.

- Ein Muffinsblech mit Muffinsförmchen auslegen und jedes Förmchen zu zwei Drittel mit der Masse befüllen.
- Die Glühwein-Spekulatius-Muffins im vorgeheizten Backrohr bei 190–200 °C ca. 20 Minuten backen, eventuell Nadelprobe machen.

ichkoche.at-Tipp

Mengen Sie 50 g Zartbitterschokolade unter die Masse.



1 Torte à 26 cm ø

Dauer: mehr als 60 Minuten

GLÜHWEINTORTE

Für den Teig:

- || 125 ml Glühwein (rot)
- || 300 g Mehl
- || 1 Pkg. Backpulver
- || 280 g Staubzucker
- || 5 Eier
- || 150 g Butter, zimmerwarm
- || 1 Prise Salz
- || 1 Prise Nelkenpulver
- || 1 TL Zimtpulver
- || 1 Prise Muskatnuss
- || 1 Prise Kardamom
- || 1 Vanilleschote (Mark)
- || 2 EL Kakaopulver

Für die Fülle:

- || 1 Pkg. Schokolade-Puddingpulver
- || 400 ml Glühwein (rot)
- || 400 ml Schlagobers
- || 1 Pkg. Vanillezucker
- || 4 Blatt Gelatine
- || Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Die Eier trennen. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen. Die Dotter mit Butter schaumig rühren, Zucker, Kakaopulver und Gewürze untermengen. Glühwein dazugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Dotter-Glühwein-Masse heben.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Den Teig im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 1 Stunde backen. Herausheben und in der Form auskühlen lassen.

- Für die Fülle den Pudding laut Packungsanleitung zubereiten, allerdings mit Glühwein statt Milch, zusätzlichen Zucker weglassen. Obers mit Vanillezucker steif aufschlagen.
- Gelatine einweichen, danach ausdrücken. Mit dem Glühweinpudding verrühren. Halb gelieren lassen, erst dann das Obers unterziehen.
- Den ausgekühlten Tortenboden zwei Mal horizontal durchschneiden und mit der Creme füllen. Im Kühlschrank für einige Stunden kalt stellen, damit die Creme schön fest wird.
- Die Glühweintorte vor dem Servieren anzuckern.



WINDGEBÄCK



Ein Küsschen für den
Weihnachtsbaum

Leicht wie Schneeflocken hängen die Windringerln, verziert mit glänzenden Zuckerperlen, am Weihnachtsbaum. Die zuckersüßen, selbst gemachten Ringerln aus Eischnee und Zucker sind aber nicht bloß Weihnachtsschmuck, sie schmecken auch himmlisch! Luftig leichtes Baiser liefert die Basis

für viele weihnachtliche Busserln (das französische „Baiser“ bedeutet immerhin „Kuss“) oder verziert als zarte Haube mürbe Weihnachtskekse. Verleihen Sie dem Windgebäck mit etwas Kaffee den herrlich intensiven Geschmack von Mokka – und ein süßes Busserl Ihrer Lieben ist Ihnen gewiss!

Dauer: 60 Minuten

KAFFEEBUSSERLN

Zubereitung:

- Eiklar, Zucker und Mokka vermengen und im heißen Wasserbad fest schlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse erkaltet ist.
- Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Baisermasse in einen Spritzsack füllen und in kleinen Portionen auf die Oblaten aufspritzen. Lassen Sie einen kleinen Oblatenrand rund um die Masse übrig – die Busserln gehen beim Backen noch auseinander. Wer gerade keine Oblaten zu Hause hat, kann die Busserln auch direkt auf das Backpapier aufspritzen.

- Die Kaffeebusserln im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C ca. 30 Minuten backen.

Zutaten:

- ▮ 4 Eiklar (ca. 120 g)
- ▮ 200 g Staubzucker
- ▮ 1 Schachtel runde Oblaten (40 mm ø)
- ▮ 4 EL Mokka

ichkoche.at-Tipp

Zaubern Sie aus den übrig gebliebenen Dottern eine selbst gemachte Mayonnaise, eine Sauce Hollandaise für knackiges Gemüse, eine Weinschaumsauce oder einen weihnachtlichen Eierlikör.

KOTÁNYI
1881

Pâtisserie



Jetzt
neu im
Handel

Mein Backgeheimnis:

Nur die besten Zutaten

Jeder köstlichen Mehlspeise liegt ein kleines Geheimnis zugrunde. Der feine Unterschied, der aus etwas Gutem das Unvergleichbare macht. Die Produkte der Kotányi Pâtisserie geben so manchen Köstlichkeiten das gewisse Etwas und sind der Grund für die häufige Frage: „Was ist dein Geheimnis?“

Was tät' i ohne Kotányi!



Mehr auf www.kotanyi.at

HILFE, WO SIND DIE KEKSE!

Spontaner Besuch hat sich angekündigt und die Keksdose ist leer? Kein Problem, unser Chefkoch Aaron Walzl hat zwei Rezepte für Sie vorbereitet, mit denen Sie süße Willkommensgrüße regelrecht aus dem Ärmel schütteln.

Was in aller Eile als Keks kredenzt wird, darüber muss sich unser Chefkoch wundern ...



Dauer: 30 Minuten

NUSSHÄUFCHEN

- Zutaten:**
- | 2 Eier
 - | 1 Prise Salz
 - | 150 g Butter, zimmerwarm
 - | 200 g Zucker
 - | 1 Pkg. Vanillezucker
 - | 250 g Mehl
 - | ½ Pkg. Backpulver
 - | 100 ml Milch
 - | 200 g Haselnüsse, gerieben
- Zum Dekorieren:**
- | 150 g Haselnüsse, ganz



ichkoche.at-Tipp

Haben Sie keinen Spritzsack, dann können Sie die Nusshäufchen auch mit einem Teelöffel portionieren. Ersetzen Sie die Nüsse durch Mandeln für schnelle Mandelhäufchen.

Zubereitung:

- Die Eier trennen. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen.
- Die Butter schaumig anschlagen, Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter schlagen. Die Dotter einzeln unterrühren.
- Mehl und Backpulver versieben. Abwechselnd mit der Milch unter die Dottermasse

- rühren. Die Haselnüsse einmengen.
- Die Teigmasse in einen Spritzsack mit großer Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Häufchen aufspritzen. Jeweils eine Haselnuss auf ein Nusshäufchen setzen.
- Die Nusshäufchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 18–20 Minuten backen.

Dauer: 25 Minuten

SCHNELLE HIMBEERKEKSE

- Zutaten:**
- | 3 Eier
 - | 250 g Zucker
 - | 100 g Himbeermarmelade
 - | 370 g Mehl

ichkoche.at-Tipp

Sie können die Masse auch mit einem Teelöffel portionieren und Häufchen auf das Backblech setzen. Verwenden Sie auch andere Marmeladesorten für diese schnellen Kekse.

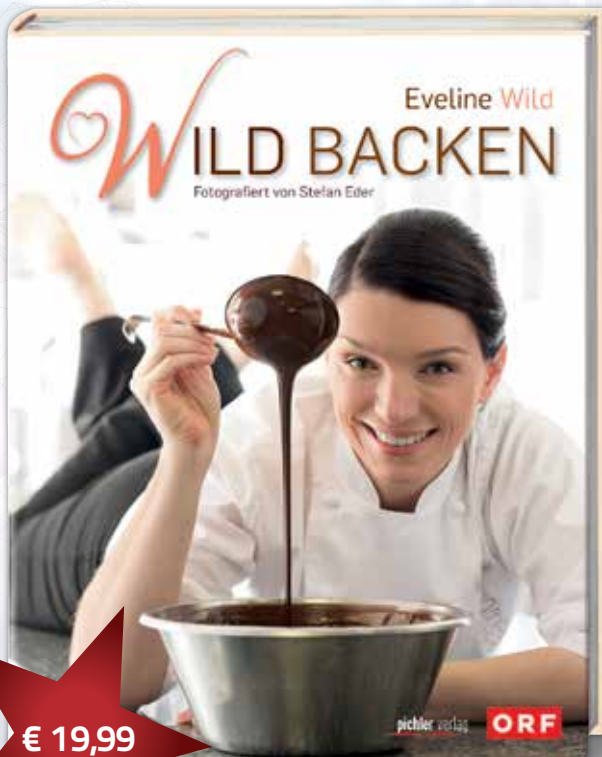


Zubereitung:

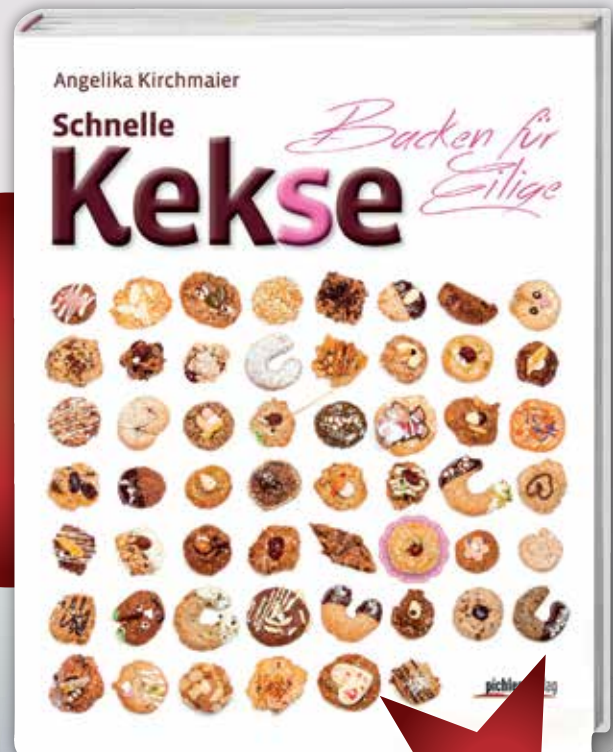
- Eier und Zucker schaumig rühren. Marmelade und Mehl unterheben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- Die Masse in einen Spritzsack füllen und Busserln auf das Backblech spritzen.
- Die Himbeerkekse im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C (Heißluft) 12 Minuten backen.

ichbacke ... mit styria BOOKS



Mit QR Codes
zu Anleitungs-
videos!



Alle Rezepte vom
Anisbussel bis
zum Zimtstern

Alle Bücher erhalten Sie bei Ihrem **Buchhändler** oder online auf www.styriabooks.at

Die kleinen Freuden des Alltags.



Zahlungen mit Ihrer BankCard bringen bares Geld.

Es ist ganz einfach: Sie kaufen bei einem unserer Partner ein, bezahlen mit Ihrer BankCard und bekommen monatlich Geld dafür zurück.

Infos und Partner auf cashback.bankaustria.at

Das Leben ist voller Höhen
und Tiefen. Wir sind für Sie da.

Willkommen bei der
Bank Austria
Member of **UniCredit**