

Rezepte

- # Gefüllter Lebkuchen
- # Vanillekipferl
- # Apfelbrot
- # Germbäckerei
- # Schmerstrudel
- # Schifferl
- # Linzeraugen
- # Almraunggerl
- # Bratapfelgelee
- # Grammelkeks
- # Maschinkeks

Gefüllter Lebkuchen

(Gerda Jagersberger)

Grundrezept:

60dag Mehl

1Pkg. Lebkuchengewürz

2EL Natron

Zitronenschale (von ½ Zitrone)

4 Eier

40dag Waldhonig

Fülle 1:

10dag Aranzini

10dag kandierter Kürbis

10dag Wal-/Haselnüsse

10dag Rosinen

10dag getrocknete Feigen

25dag Ribiselmarmelade

Fülle 2:

50dag Dörrzwetschken

1/8l Rum

Zimt

Fülle 3:

15dag Orangenmarmelade

25dag Rohmarzipan

Für das Grundrezept alle Zutaten zu einem Teig vermengen. Der Teig ist ziemlich weich und muss daher über Nacht rasten, er wird dann schön fest.

Für die Fülle 1 und 2 wird aus dem Lebkuchenteig jeweils eine Platte (so groß wie ein Backblech) ausgewalkt und auf ein Blech gelegt. Anschließend mit der Fülle 1 oder 2 bestreichen, mit einer weiteren Platte aus Lebkuchenteig bedecken und bei 180° für ca. 20 Minuten backen.

Fülle 1: alle Zutaten grob hacken und mit der Marmelade vermengen

Fülle 2: Dörrzwetschken über Nacht in Wasser einlegen. Nun entkernen, Rum und Zimt beifügen und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für die Fülle 3 wird zunächst eine Lebkuchenplatte gebacken und anschließend abgekühlt. Die Backzeit verringert sich etwa um die Hälfte. Nach Erkalten wird die Lebkuchenplatte in der Mitte durchgeschnitten, mit der Orangenmarmelade bestrichen, mit dem ausgewalkten Marzipan belegt und schließlich wieder zusammengesetzt.

Die Lebkuchen können mit einer Zucker-Rum-Guss oder Schokolade glasiert werden.

Wenn man sie nicht verziert, empfiehlt es sich den Lebkuchen vor dem Backen mit etwas Milch zu bestreichen, dadurch erhält er eine schöne, glänzende Oberfläche.

Vanillekipferl

(Gundula Prüller)

Zutaten:

30dag Dinkelmehl

10dag geriebene Nüsse

10dag Staubzucker

20dag Butter

1 Eidotter

evtl. Wasser

zum Wälzen:

2-3 Pkg. Vanillezucker

15dag Staubzucker

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

Den fertigen Teig ca. eine Stunde kühlstellen, dann lässt er sich anschließend leichter verarbeiten. Den Teig dann zu gleichmäßigen Teigröllchen mit ca. 1,5cm Durchmesser verarbeiten. Diese Stränge werden wiederum in ca. 5cm lange Stückchen geschnitten und mit der Handinnenfläche zu Kipferln geformt. Die fertigen Kipferl werden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt und bei 170° ca. 10-15 Minuten gebacken.

Die fertigen, noch warmen Kipferl vorsichtig im Vanillezucker-Staubzucker-Gemisch wälzen.

Apfelbrot

(Waltraud Stöckl)

Zutaten:

1,5kg Äpfel

1/8l Rum

50dag Rosinen

50dag getrocknete Feigen

30dag Wal- oder Haselnüsse

50dag Staubzucker

1EL Kakaopulver

1TL Zimtpulver

1TL Nelkenpulver

1TL gemahlene Neugewürz

1kg Mehl

2dag Backpulver

1 Prise Salz

Die Äpfel mit der Schale raffeln, Feigen, Rosinen und Nüsse grob hacken. Dann alle Zutaten außer Mehl, Backpulver und Salz gut durchmischen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag Mehl, Backpulver und Salz einarbeiten und Wecken formen. Bei 180° ca. 90 Minuten backen.

Gerbäckerei

(Waltraud Stöckl)

Zutaten:

27dag Mehl

25dag Margarine

1dag Germ

3EL kalte Milch

zum Wälzen: Staub-Vanillezucker-Gemisch

Germ ins Mehl bröseln, Margarine blättrig schneiden, mit Mehl abbröseln, Milch dazu und zu einem Teig verarbeiten. Einige Stunden rasten lassen. Danach nicht zu dünn auswalken und verschiedene, kleine Formen (Sterne, Herzen...) ausstechen und bei 160° backen. Noch heiß im Staub-Vanillezucker-Gemisch wälzen.

Schmerstrudel / Filzstrudel

(Maria Fuchssteiner)

Zutaten:

30dkg faschierter Schmer / Filz

30dkg Mehl

Salz

1/10l Wasser

1 TL Essig

1 Dotter

Filzteig: 1/3 des Mehls mit Filz zu einem Ziegel verarbeitet und kalt stellen.

Strudelteig: 2/3 des Mehls, Salz, Wasser, Essig und Dotter zu einem Strudelteig verarbeiten.

Strudelteig zu einem Rechteck auswalken, Filzziegel darauflegen und den Teig darüber schlagen, sodass der Ziegel gleichmäßig bedeckt ist. Teig und Nudelwalker flach abklopfen. Teig danach dreiteilig zusammenschlagen und 10 Minuten kalt stellen. Diesen Vorgang sechsmal wiederholen. Kalt stellen. Ausrollen, mit Apfelstücken belegen, Zimt und Zucker darüber streuen, einrollen und backen. Mit Zucker bestreuen.

Schifferl

(Maria Fuchssteiner)

Zutaten:

25dkg Mehl

Salz

1 EL Staubzucker

2 Eidotter

ca. 1/8l Schlagobers;

Teig dünn ausrollen, Vierecke mit Teigradl ausschneiden und in heißem Schmalz herausbacken. Mit Staubzucker bestreuen.

Linzeraugen

(Maria Fuchssteiner)

Zutaten:

25dkg Mehl

1 Ei

1dkg Zucker

10dkg Butter

1 Päckchen Vanillezucker

¼ Päckchen Backpulver

Zu einem Teig verarbeiten. Formen ausstechen und backen. Mit Ribiselmarmelade zusammenkleben und mit Staubzucker bestreuen.

Almraunggerl

(Gasthof Teufl)

Die Almraunggerl sind ein traditionelles Kleingebäck und eine beliebte Nascherei, die von den Sennerinnen beim Almatrieb verteilt werden.

Zutaten:

50dag Mehl

Prise Salz

5dag Zucker

15dag Butter

½ Becher Sauerrahm

zum Backen: Fett

zum Bestreuen: Zimt-Zucker-Gemisch

Für dieses Rezept die trockenen Zutaten vermischen. Die Butter in kleinen Mengen dazugeben. Zum Schluss den Sauerrahm hinzu und alles gut verkneten.

Den Teig 1cm dick ausrollen, mit dem Messer oder einer Ausstechform davon kleine Würfel bilden, die in etwa 2cm groß sind. Diese Almraunggerl in heißem Fett goldbraun backen. Herausnehmen, auf Küchenrolle abtropfen lassen und im Zimt-Zucker wälzen. Als Beilage Apfelmus.

Bratapfelgelee

(Gasthof Teufl)

Zutaten:

800ml klarer Apfelsaft

100ml Apfelbranntwein

50g gesplitterte Mandeln

8 Zimtstangen

Weihnachts-Lebkuchengewürze

1 Pkg. Zitronensäure

1 Pkg. Extra Gelierzucker

Vorbereiten: Äpfel waschen, abtropfen lassen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen und abkühlen lassen. 800 ml Apfelsaft und 100 ml Apfelbranntwein abmessen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Zimtstangen auf die vorbereiteten Gläser verteilen (pro Glas nur 1 Zimtstange)

Zubereiten: Apfelsaft, Apfelbranntwein, Mandeln, Gewürz und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und vom Herd nehmen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkaltens öfter drehen, damit sich die gesplitterten Mandeln besser verteilen.

Wer lieber eine alkoholfreie Variante machen möchte nimmt statt dem Apfelbranntwein einfach dieselbe Menge Apfelsaft.

Grammelbäckerei

(Monika Reiter)

Zutaten:

¼ kg faschierte Grammeln

¼ kg Mehl

¼ kg Staubzucker

2 Eier

1EL Rum

1MS Zimt

½ Pkg. Backpulver

1 Eiklar

zum Füllen: Ribiselmarmelade

Alle Zutaten vermengen und den fertigen Teig ca. 5mm dick auswalken. Kreise ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen mit versprudeltem Eiklar bestreichen und bei 175° Heißluft ca. 8 Minuten backen.

Die fertigen Kekse ein wenig abkühlen lassen und dann mit Ribiselmarmelade füllen.

Maschinkeks 1

(Erika Fuchssteiner)

Zutaten:

25dag Mehl

12dag Margarine

12dag Zucker

1 Ei (oder 2 Dotter)

Vanillezucker

Backpulver

Maschinkeks 2

(Erika Fuchssteiner)

Zutaten:

25dag Mehl

15dag Margarine

15dag Zucker

15dag Kokosette (oder Nüsse)

1 Ei (oder 2 Dotter)

Vanillezucker

Backpulver

Die Zutaten für die Maschinkeks rasch zu einem Teig verkneten und anschließend durch den dafür geeigneten Aufsatz vom Fleischwolf drehen. Ca. 3cm lange „Stangerl“ abschneiden. Alternativ kann der Teig mit einem Dressiersack aufgespritzt werden.