

Schnürkrapfen

Eiskoch

Mamas Nussschnitten

Nervenkekse



Schnürkrapfen / Spagatkrapfen

(Gerti Fenzl)

600g Mehl

250g Butter

125ml Most oder Wein

1 Prise Salz

5EL Sauerrahm

Fett

250g Staubzucker

Zimt

Die angegebenen Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und diesen für ca. 3 Stunden kalt stellen. Anschließend den Teig messerrückendick auswalken und in Rechtecke der Größe 10cm x 5cm schneiden. Die Teigflecken auf die eingefettete Form legen und gleichmäßig mit Spagat umwickeln. (Es gibt auch eine so genannte Spagatkrapfenzange, dann erspart man sich die Mühe mit dem Spagat.) Die Flecken in heißem Fett goldgelb ausbacken und anschließend mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

Eiskoch

(Gasthof Teufel)

8 altbackene Semmeln

20dag Preiselbeermarmelade

½ l Milch

20dag Fett

30dag Zucker

6 Eier

Abgerindelte Semmeln werden zur Hälfte aufgeschnitten, in Milch eingeweicht, mit Preiselbeermarmelade gefüllt und in eine Pfanne geschichtet. Anschließend werden die Semmeln mit dem Abtrieb (Zutaten für Abtrieb schaumig rühren) übergossen und im Rohr bei 180° gelbgold gebacken. Dann werden die Eiklar mit dem Zucker steif geschlagen und auf die gebackenen Semmeln verteilen und dann im Rohr fertigbacken.

Mamas Nussschnitten

(Waltraud Stöckl)

45dag Staubzucker

25dag Walnüsse

3 Eier

1Msp. Nelkenpulver

Trockene Zutaten vermischen, Ei und Gewürz dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Für den Belag Eiklar mit Staubzucker schaumig schlagen. Den Teig 3mm dick ausrollen, mit Belag bestreichen, in Schnitten schneiden und bei 150-160° backen.

Nervenkekse

(Monika Reiter)

1kg Dinkelmehl

½ kg Butter

30dag Zucker

4 Eier

30g Muskatnuss

30g Zimtpulver

10g Gewürznelkenpulver

20dag geriebene Mandeln

Alle Zutaten zu einem feinen Teig verkneten und anschließend ca. 1 Stunde ziehen lassen. Danach dünn auswalken und beliebige Formen ausstechen. Bei 190° Heißluft ca. 7-8 Minuten backen.

Helfen bei Nervenschwäche, Energielosigkeit, Konzentrationsschwäche, Geruchs- und Geschmacksverlust, Verbitterung.