



GRATIS

20 KEKSREZEPT

GLÜHWEINREZEPT

PUNSCHREZEPT



LINZER

Zutaten:

250g Mehl
120g Butter
100g Staubzucker
10g Vanillezucker
8g Backpulver
1 Ei
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und kühl für einen Tag rasten lassen. Den Teig dann etwa 3mm dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Bei der Hälfte der Kekse vor dem Backen ein kleines Loch stechen. Die Kekse bei 175°C sehr hell backen. Mit Marmelade immer ein Unter- und ein Oberteil zu einem fertigen Keks verkleben.



Rum Punsch

Zutaten:

300g Keksreste / Kuchenreste
150 g Marillenmarmelade
80g Schokolade
30g Kakaopulver
12cl Rum 80%
4cl Rum gereift

Zubereitung:

Schokolade schmelzen und mit allen anderen Zutaten vermengen.
Die Masse kurz ziehen lassen und Kugeln formen.

Kugeln dann in Kokos wälzen.



Nelkensterne

Zutaten:

220g Mehl
130g Butter
110g Staubzucker
10g Vanillezucker
8g Backpulver
6g Nelken gemahlen
2 Dotter
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und kühl rasten lassen. Den Teig etwa 4mm dünn ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Kekse bei 180°C hellbraun backen. Die erkalteten Sterne mit Zuckerglasur und Dekor verzieren.



Neros

Zutaten:

250g Butter
140g Staubzucker
25g Kakaopulver
200g Mehl (Type 700)
2 Eier
1 Vanilleschote
1 Prise Salz

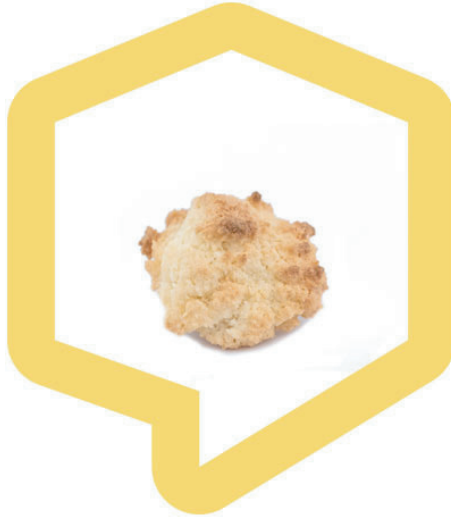
Canache:

300g Schlagobers
280g dunkle Kuvertüre
10cl Cognac

Obers kurz aufkochen, gehackte Schokolade und Cognac einrühren und erkalten lassen.

Zubereitung:

Aus Butter, Staubzucker, Salz und verquirlten Eiern einen extrem festen Abtrieb herstellen (sehr sehr schaumig!). Die restlichen Zutaten einsieben und unterheben. Die Masse mit einer runden Tülle auf Butterpapier dressieren und rasch bei 170°C backen. Neros-Hälften mit Canache zu einem Nero zusammensetzen.



Kokosbusserl

Zutaten:

5 Eiweiß
200g Staubzucker
30g Kristallzucker
20g Vanillezucker
250g Kokos
20g Mehl griffig
1 Prise Salz
1 Zitrone (Zesten fein gerieben)

Zubereitung:

Eiweiß mit Salz und Staubzucker zu einem festen Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten einarbeiten und die Masse in kleine Busserl formen. Kurz antrocknen lassen und bei 200°C backen.



Orangenkugeln

Zutaten:

400g Schokolade weiß
360g Kokos
130g Butter
100g Zucker
15g Vanillezucker
2 Orangen (Saft + Zesten)
6cl Orangenlikör

Zubereitung:

Schokolade und Butter über Wasserbad in einer Schüssel langsam erweichen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und kurz rasten lassen. Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.



Kaffeemakronen

Zutaten:

2 Eiweiß
120g Staubzucker
100g Haselnüsse (gemahlen)
15g Kaffee (gemahlen)
1 Prise Salz
etwas Zimt

Zubereitung:

Eiweiß mit Salz und Staubzucker zu einem sehr festen Schnee schlagen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und kleine Makronen auf Butterpapier (!) setzen.

Die Makronen mit Staubzucker bestreuen und 2 Stunden antrocknen lassen. Dann bei 160°C für 12 Minuten backen.



Zimtbusserl

Zutaten:

3 Eiweiß
300g Staubzucker
450g Mandeln (gemahlen)
6g Zimt
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eiweiß mit Salz und Staubzucker zu einem sehr festen Schnee schlagen. Mandeln und Zimt unterheben und kleine Busserl formen.

Bei 150°C etwa 12 Minuten auf "Sicht" backen.



Gefüllter Lebkuchen

Zutaten:

250g getrocknete Apfelringe + 1 Lebkuchenteig
150g Haselnüsse
100g Apfelgelee (oder Marillen-
marmelade)
60g Zucker
10g Vanillezucker
8cl Rum
4g Zimt

Zubereitung:

Apfelringe und Nüsse faschieren oder sehr fein hacken, mit den anderen Zutaten vermengen und eine glatte Fülle herstellen. Den Lebkuchenteig ausrollen, mit der Fülle bestreichen, einschlagen und mit einer Teigkarte kleine Scheiben abstechen. Dekorieren und bei 180°C hellbraun backen.



Nussmakronen

Zutaten:

200g Haselnüsse gerieben
300g Roggenmehl
200g Rohrzucker
50g Stärke
4 Eier
8g Backpulver
Vanille

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und im Kühlschrank über Nacht rasten lassen. Am nächsten Tag kleine Kugeln formen, mit einem Stück Haselnuss dekorieren und bei 175°C backen.



Haferflockenkugeln

Zutaten:

250g Butter
150g Rosinen
100g Sonnenblumenkerne
100g Haferflocken
50g Mehl griffig
50g Kokosraspeln
4 Dotter
Zesten (Orange & Zitrone)

Eiweiß und Haferflocken
zum Wälzen.

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und einige Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Kugeln formen, zuerst in Eiweiß dann in Haferflocken wälzen. Bei 200°C rasch backen.



Früchtebrot

Zutaten:

120g Butter
250g Zucker
3 Eier
250g Mehl
5g Backpulver
5g Zimt
2g Nelken
1g Salz

Einlage

250g Trockenfrüchte
200g Rosinen
80g Nüsse
80g Mandeln
50ml Rum
1 Vanilleschote (Mark)

Zubereitung:

Trockenfrüchte mit Rum und Vanille marinieren und möglichst lange ziehen lassen.

Aus den restlichen Zutaten einen Teig mischen, mit den Trockenfrüchten vermengen und in einer Backform bei 135°C für 2-3 Stunden langsam backen.



Rauwuzln

Zutaten:

250g Mehl
125ml Milch
115g Staubzucker
30g Butter
10g Vanillezucker
8g Backpulver
2g Zimt
1 Ei

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und bei 175°C backen.

Ausgekühlt in kleine Würfel schneiden, in Schokolade tunken und in Kokos wälzen.



Wind

Zutaten:

4 Eiweiß
200g Staubzucker
2cl Zitronensaft
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Eiweiß mit Salz zu einem sehr festen Schnee schlagen, nach und nach Zucker und Zitronensaft zugeben.

Die schnittfest geschlagene Masse beliebig portionieren und bei 75°C für 3 Stunden im Backofen trocknen lassen.



Lebkuchen

Zutaten:

400g Roggenmehl
300g Mehl
500g Gelbzucker
100g Honig
4 Eier
10g Natron
35g Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und eine Woche kühl rasten lassen. Den Teig ausrollen und ausstechen. Den Lebkuchen bei 175°C backen.



Klosterkipferl

Zutaten:

300g Mehl
150g Butter
80g Staubzucker
15g Vanillezucker
8g Backpulver
1 Ei
1 Dotter
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Im Kühlschrank rasten lassen und kleine Kipferl formen.

Die Kipferl bei 200°C backen und nach dem Erkalten in Schokolade tunken. Mit Hagelzucker dekorieren.



Rumkugeln

Zutaten:

200g Haselnüsse (gerieben)
200g Schokolade
100g Marmelade
100g Staubzucker
30g Vanillezucker
10cl Rum 80%

Zubereitung:

Schokolade erwärmen und mit allen anderen Zutaten zu einer Masse verarbeiten. Kugeln formen und in geriebenen Nüssen wälzen.



Gewürzsterne

Zutaten:

250g Mehl
150g Butter
120g Staubzucker
10g Vanillezucker
8g Backpulver
4g Gewürze (Zimt, Nelken, ...)
2 Dotter
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und kühl rasten lassen.
Den Teig etwa 3mm dünn ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Kekse bei 170°C hellbraun backen. Die erkalteten Sterne mit Zuckerglasur und Dekor verzieren.



Mohnringe

Zutaten:

200g Mehl
175g Butter
150g Mohn (gemahlen)
75g Staubzucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig etwa 3mm dünn ausrollen und Ringe ausstechen.

Die Ringe bei 170°C backen. Noch lauwarm mit Marmelade bestreichen und jeweils zwei Ringe zusammensetzen.



Vanillekipferl

Zutaten:

275g Mehl
200g Butter
100g Mandeln (gemahlen)
90g Staubzucker
10g Vanillezucker
2 Dotter
1 Vanilleschote (Mark)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und im Kühlschrank rasten lassen. Am nächsten Tag kleine Kipferl formen.

Die Kipferl bei 170°C backen. Die Kipferl dann direkt nach dem Backen in Staubzucker wälzen und auskühlen lassen.



Punsch

Zutaten:

60g Zucker
15g Zimstangen
3 Nelken
1 Sternanis
1 Orange (unbehandelt)
1 Zitrone (unbehandelt)
1l Weißwein (optional Rotwein)
0,4l Wasser

12cl Rum
6cl Orangenlikör
Piment, Koriander und Vanille
nach Geschmack!

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf auf kleiner Flamme für maximal eine Stunde gut erwärmen! Nicht zum Kochen bringen!



Glühwein

Zutaten:

60g Zucker
35g Zimtstangen
7 Nelken
3 Sternanis
5g Zitronenschale (getrocknet)
10g Orangenschale (getrocknet)
1,2l Weißwein
0,7l Wasser

Orangenblüte, Rosenblüte,
Piment, Koriander und Vanille
nach Geschmack!

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf auf kleiner Flamme für eine Stunde gut erwärmen! Nicht zum Kochen bringen!

Gutes Gelingen!

www.linz.news