

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Vanillekipferl & Hausfreunde



Weltbild

Marie Theres Berger

Vanillekipferl & Hausfreunde



Weltbild

Inhalt



Bewährte Klassiker 5

Hausfreunde.....6	Elisenlebkuchen.....28
Orangenkipferl.....8	Hagebuttensterne.....30
Ingwersterne.....10	Schokostangerl.....32
Schokozungerl.....12	Vanillekipferl.....33
Pfefferkuchensterne.....14	Butterkekserl.....34
Christbäume.....16	Linzer Augensterne.....36
Kürbiseckerl.....18	Nougatglöckerl.....38
Knusperblätter mit Schokolade...20	Gewürzbusserl.....40
Marzipankringerl.....22	Husarenbusserl.....42
Anislaiberl.....24	Knusper-Eckerl.....44
Kokos-Vanillebusserl.....26	Zimtsterne.....46



Edle Naschereien 49

Polsterzipfe	50	Rumtrüffel	74
Zimtstangerl	52	Florentiner	76
Zitronenkekserl mit Mandeln ...	54	Quitten-Powidl-Konfekt	78
Schokoladenschnitten	56	Kokoskugeln	80
Hauchzarte Mandelbusserl	58	Aranzinikekserl	82
Powidl-Polster	59	Marzipankrapferl	84
Sandscheiben	60	Marillen-Tascherl	86
Mürbe Pinienkugeln	62	Pistazienschneckerl	88
Cappuccino-Krapferl	64	Orangenbusserl	90
Orangentörtchen	66	Marzipan-Erdäpferl	92
Stollenkrapferl	68	Mokka-Madeleines	93
Espressobusserl	70	Dominosteine	94
Saftige Schokowürfel	72		

Bildnachweis/Über dieses Buch..... 96





Bewährte Klassiker

Kekserl und Kaffee gehören zusammen,
und zwar nicht nur zu Weihnachten.
Die beste Auswahl an Traditionsrezepten
finden Sie im folgenden Kapitel.

Hausfreunde

ZUTATEN

Für den Teig

125 g Mehl

50 g geriebene Mandeln

50 g Rosinen, gehackt

50 g Edelbitter-Schokolade,
gehackt

30 g getrocknete
Cranberrys, gehackt

50 g Aranzini, gehackt

125 g Staubzucker

1 TL Vanillezucker

3 Eier

1 TL Zitronensaft

1 Das Mehl mit Mandeln, Rosinen, Aranzini, Schokolade und Cranberrys in einer Schüssel mischen. Den Staubzucker mit dem Vanillezucker in einem Schälchen mischen.

2 Die Eier mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einer dicken Creme aufschlagen. Dabei die Staubzuckermischung nach und nach unterschlagen.

3 Die Mehlmischung mit einem Löffel unter die Eiercreme ziehen und alles gut zu einem Teig vermischen. Den Teig auf ein befettetes, mit Mehl bestreutes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 15 Minuten hellbraun backen.

4 Das Blech aus dem Rohr nehmen und das Gebäck noch heiß in etwa 1 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden. Die Hausfreunde auf dem Blech 10 Minuten ruhen lassen, dann ablösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp

Auch den Teig für Gewürzbusserl (→ Seite 40) oder Cappuccino-Krapferl (→ Seite 64) können Sie für Hausfreunde verwenden: Den Teig nicht zu Kugeln formen, sondern wie im Rezept oben auf ein befettetes, mit Mehl bestreutes Backblech streichen und backen.



Orangenkipferl

ZUTATEN

250 g Mehl

100 g Mandeln,
fein gerieben

100 g Staubzucker

1 Pck. Vanillepudding-
pulver

2 TL geriebene Orangen-
schale, ungespritzt

1 TL Backpulver

1 Ei

125 g Butter

Zum Füllen und Bestreuen

1 TL geriebene Orangen-
schale, ungespritzt

2 EL Marillenmarmelade
Staubzucker

1 Das Mehl mit den Mandeln, dem Staubzucker, dem Puddingpulver, der Orangenschale und dem Backpulver in einer Schüssel mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Ei hineingeben.

Die Butter in kleinen Stücken auf das Mehl legen. Alles mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine mischen, bis der Teig einen Kloß bildet.

2 Den Teig zu einer Rolle von etwa 6 cm Durchmesser formen und in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl rasten lassen.

3 Die Teigrolle in knapp fingerdicke Scheiben schneiden und jede Scheibe flach drücken. Die Orangenschale mit der Marillenmarmelade mischen und auf den Teigscheiben verteilen. Die Scheiben zusammenklappen und zu Kipferln formen. Dabei darauf achten, dass die Marmelade nicht herausquillt.

4 Die Kipferl auf ein befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 17 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Staubzucker können Sie selbst herstellen: Einfach weißen Kristallzucker oder braunen Rohrzucker im Mixer fein mahlen.



Ingwersterne

ZUTATEN

Für den Teig

125 g weiche Butter

125 g brauner Rohrzucker

75 g Honig

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

1 TL Ingwerpulver

½ TL Lebkuchengewürz

Geriebene Schale von

1 kleinen ungespritzten Zitrone

Für den Belag

1 Orange, ungespritzt

100 g weiße Schokolade

2 EL geschälte Sesamsamen

1 Die Butter und den braunen Rohrzucker mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine schaumig rühren und den Honig untermischen. Das Mehl mit Backpulver, Ingwer, Lebkuchengewürz und Zitronenschale mischen und portionsweise unterrühren.

2 Den Teig auf der Arbeitsfläche einige Male durchkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 2 Stunden kühl rasten lassen.

3 Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig darauf so dünn wie möglich auswalken und zu Sternen ausstechen. Sterne auf ein befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 10 Minuten lichtbraun backen. Dann vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Die Orange heiß abwaschen, trockenreiben und reichlich Schale auf einen Teller abreiben. Die Schokolade hacken, in einen Gefrierbeutel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Unten am Beutel ein Eckchen abschneiden, die Schokolade in einem dünnen Strahl auf die Sterne träufeln und mit Orangenschale und Sesam bestreuen.

Gut zu wissen

Auch ungespritzte Zitrusfrüchte müssen Sie wie anderes Obst gut waschen, wenn Sie die Schale verwenden möchten.



SchokoZungerl

ZUTATEN

200 g Mehl

100 g Edelbitter-
Schokolade, gerieben

50 g Mandeln, gerieben

80 g brauner Rohrzucker

1 gehäufter EL
Kakaopulver

1 gehäufter TL
Instant-Kaffeepulver

1 TL geriebene Orangen-
schale, ungespritzt

1 TL Lebkuchengewürz

2 Eidotter

1 TL Vanillezucker

150 g Butter

Geschälte Mandeln
zum Belegen

1 Das Mehl mit der Schokolade, den Mandeln, dem Zucker, Kakao, Kaffeepulver, Orangenschale und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eidotter hineingeben und mit dem Vanillezucker bestreuen. Die Dotter und den Vanillezucker mit einer Gabel verrühren.

2 Die Butter in kleine Stücke schneiden und auf das Mehl legen. Mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine verkneten, bis sich der Teig zusammenhält. Nun mit möglichst kalten Händen auf der Arbeitsfläche zu einem Kloß zusammenkneten. Dann den Teig zu etwa daumendicken Rollen formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt rasten lassen.

3 Die Rollen in knapp daumenlange Stücke schneiden, jeweils zu Zungerl oder Rauten formen und eine Mandel hineindrücken. Zungerl auf ein befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 12 Minuten backen.

Tip

Übrig gebliebenes Eiklar können Sie gut zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage aufbewahren und dann für hauchzarte Mandelbusslerl (→ Seite 58), Zimtsterne (→ Seite 46) oder Makronengebäck verwenden.



Pfefferkuchensterne

ZUTATEN

50 g Butter

200 g Honig

1 gestrichener TL
Pottasche

2 EL Orangensaft

1 Vanilleschote

250 g Mehl

½ Pck. Lebkuchengewürz

½ TL geriebene Zitronen-
schale, ungespritzt

50 g gewürfeltes Zitronat

2 EL Schlagobers

¼ TL Zimtpulver

3 EL Staubzucker

1 Die Butter mit dem Honig leicht erwärmen, bis sie zerlaufen ist, in eine Schüssel geben, die Pottasche unter Rühren im Orangensaft auflösen und zufügen.

2 Die Vanilleschote mit einem kleinen spitzen Messer längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mit Mehl, Lebkuchengewürz, Zitronenschale und Zitronat zum Honig geben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig 4 Tage gut zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen und ihn immer wieder durchkneten.

3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut messerrückendick auswalken. Zu Sternen ausstechen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit dem Schlagobers bestreichen. Dann den Zimt mit dem Staubzucker mischen und durch ein feines Sieb dünn auf die Sterne streuen.

4 Die Pfefferkuchensterne im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C in 10 bis 15 Minuten goldbraun backen, heiß ablösen und auf ein Kuchengitter legen.

Gut zu wissen

Pottasche finden Sie im Supermarkt bei den Backzutaten. Das Backtriebmittel verwendet man für Teige, die viel Honig, Sirup oder Zucker enthalten und deshalb mit Hefe oder Backpulver nicht so locker werden.



Christbäume

ZUTATEN

150 g weiche Butter

150 g Zucker

2 Eier

200 g Mehl

200 g geriebene Haselnüsse

50 g Semmelbrösel

1 Pck. Vanillepudding-
pulver

1 TL geriebene Zitronen-
schale, ungespritzt

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

Zum Bestreichen

1 Eidotter

1 EL Sauerrahm

Staubzucker
zum Bestreuen

1 Die weiche Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine schaumig rühren und die Eier untermischen.

2 Das Mehl mit den Nüssen, den Semmelbröseln, Puddingpulver, Zitronenschale, Salz und Backpulver mischen und untermischen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt rasten lassen.

3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche circa 1 cm dick auswalken, zu Tannenbäumchen austechen und auf ein befettetes Backblech legen. Den Eidotter mit dem Sauerrahm versprudeln, die Christbäume damit bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 10 Minuten backen.

4 Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und zum Servieren dick mit Staubzucker übersieben.

Gut zu wissen

Backpulver, Speisestärke oder Puddingpulver, geriebene Nüsse und geriebene Schokolade werden immer mit dem Mehl vermischt, damit sich alle Zutaten gleichmäßig im Teig verteilen.

Tipp

Für bunte »Christbäume« das Gebäck vor dem Backen mit farbigen Zuckerperlen bestreuen.



Kürbiseckerl

ZUTATEN

Für das Kürbispüree

200 g Hokkaido-Kürbis,
geputzt

1 EL Butterschmalz

2 EL Zitronensaft

1 EL Zimtucker

1 TL geriebene Zitronen-
schale, ungespritzt

125 g Schlagobers

Für den Teig

150 g weiche Butter

125 g Feinkristallzucker

100 g Frischkäse

1 Prise Salz

4 Eier

400 g glattes Mehl

1 Pck. Vanillepudding-
pulver

1 Pck. Backpulver

Etwa 200 ml Milch

2 EL Kakaopulver

1 Den Kürbis in kleine Stücke schneiden, im heißen Butterschmalz bei schwacher Hitze andünsten und Zitronensaft, Zimtucker und Zitronenschale untermischen. Das Schlagobers zugießen und den Kürbis zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten ganz weich dünsten, dann abkühlen lassen und pürieren.

2 Butter und Feinkristallzucker schaumig rühren. Zuerst Frischkäse und Salz, dann die Eier nacheinander unterrühren.

3 Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und unterrühren. So viel Milch untermischen, dass sich alle Zutaten zu einem cremigen Teig verbinden.

4 Die Hälfte des Teigs in eine andere Schüssel geben und mit dem Kürbispüree mischen. Den Rest des Teiges mit dem Kakao verrühren, eventuell noch Milch unterrühren, bis der Teig cremig weich ist.

5 Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestreuen. Abwechselnd Kürbisteig und Kakaoteig mit einem Löffel nebeneinander in flachen Häufchen auf das Blech setzen. Eine Gabel spiralförmig durch die Häufchen ziehen, damit das typische Marmormuster entsteht und die beiden Teige das Blech bedecken.

6 Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C circa 45 Minuten backen, in Eckerl schneiden und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.



Knusperblätter mit Schokolade

ZUTATEN

100 g Butter
125 g brauner Rohrzucker
100 g Haferflocken
½ Vanilleschote
1 gehäufter EL
glattes Mehl
1 Eidotter
1 TL Honig
½ TL geriebene Orangen-
schale, ungespritzt
1 TL Orangensaft
1 Prise Salz
150 g weiße Schokolade
1 TL Teebutter

1 Die Butter mit dem braunen Rohrzucker in einen Topf geben und schmelzen, die Haferflocken untermischen und die Mischung zugedeckt bei Zimmertemperatur 3 Stunden rasten lassen.

2 Die Vanilleschote mit einem kleinen spitzen Messer längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Mehl, Eidotter, Honig, Orangenschale, Orangensaft und Salz zur Haferflockenmischung geben und alles zu einem Teig verrühren.

3 Pro Knusperblatt 1 knappen TL Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und etwas flach drücken. Zwischen den Knusperblättern reichlich Abstand lassen, weil sie beim Backen auseinanderlaufen.

4 Die Knusperblätter im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C etwa 8 Minuten backen, bis sie am Rand leicht gebräunt sind, circa 5 Minuten auf dem Blech rasten lassen, dann ablösen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.

5 Die Schokolade mit der Teebutter in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen und cremig rühren. Die Schokolade als Kleckse auf die Unterseite der Knusperblätter geben und jeweils zwei Blätter zusammensetzen.



Marzipankringel

ZUTATEN

Für den Teig

300 g glattes Mehl

100 g Staubzucker

1 Prise Salz

1 TL Orangenschale,
ungespritzt

1 Ei

1 EL Rum

200 g Butter

Für den Belag

250 g Marzipanrohmasse

3 Eidotter

25 g Staubzucker

1 TL Vanillezucker

1 TL geriebene Orangen-
schale, ungespritzt

1 EL Orangensaft

100 g Ribiselgelee

1 Für den Teig das Mehl mit dem Staubzucker, Salz und Orangenschale in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei und den Rum hineingeben. Die Butter in Stücke schneiden, auf dem Mehl verteilen und alles zu einem Mürbteig kneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt rasten lassen.

2 Den Teig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche circa messerrückendick auswalken. Kekserl von circa 6 cm Durchmesser ausstechen und auf ein befettetes Backblech legen.

3 Die Marzipanrohmasse mit Eidotter, Staubzucker, Vanillezucker, Orangenschale und Orangensaft mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verrühren.

4 Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen, rundherum am Rand auf die Kekserl spritzen und das Ribiselgelee mit einem kleinen Löffel in die Mitte setzen.

5 Die Marzipankringel im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 15 Minuten hellgelb backen, auf dem Blech 5 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig ablösen und auf ein Kuchengitter legen.

Gut zu wissen

Mürbteig muss immer kalt rasten, damit man ihn gut verarbeiten kann.



Anislaiberl

ZUTATEN

3 Eier

1 TL Zitronensaft

200 g Staubzucker

200 g glattes Mehl

1–2 TL Anispulver

1 EL Vanillezucker

1 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt

1 Die Eier mit dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren, mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einer dicken schaumigen Creme schlagen und dabei den gesiebten Staubzucker langsam dazugeben.

2 Das Mehl mit Anis, Vanillezucker und Zitronenschale mischen und unter die Creme rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und als Kringel oder Tupfen auf ein befettetes, dünn mit Mehl bestreutes Backblech spritzen und die Laiberl über Nacht in einem mäßig warmen Raum rasten lassen.

3 Das Blech ins vorgeheizte Backrohr schieben und die Laiberl bei 150 °C in etwa 25 Minuten ganz hell backen, dann sofort ablösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Gut zu wissen

Die Ruhezeit ist wichtig, damit der Teig leicht trocknet und eine feine Haut bekommt. Dann geht er beim Backen auf, und die Laiberl bilden ein Häubchen. Auch die geringe Hitze ist wichtig, denn die Laiberl müssen hell bleiben, sonst werden sie trocken. In einer fest schließenden Blechdose bleiben sie etwa 4 Wochen frisch und saftig.



Kokos-Vanillebussert

ZUTATEN

1 kleine Zitrone,
ungespritzt
250 g Kokosraspel
1 EL Vanillezucker
3 Eier
150 g Staubzucker

1 Die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben, die Schale rundherum dünn abreiben und mit den Kokosraspeln und dem Vanillezucker in einer Schüssel mischen.

2 Die Zitrone auspressen und den Saft mit den Eiern in eine Schüssel geben. Eier mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einer dicken Creme aufschlagen und dabei den Staubzucker nach und nach unterschlagen.

3 Die Kokosraspelmischung mit einem Kochlöffel unter die Eiercreme mischen. Den Teig mit zwei Teelöffeln als kleine Häufchen auf ein befettetes, mit Mehl bestreutes Backblech setzen und die Kokos-Vanillebussert im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C in 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Für selbst gemachten Vanillezucker eine Vanilleschote der Länge nach mit einem spitzen kleinen Messer so anritzen, dass man das Mark – die ölhaltigen schwarzen Pünktchen – mit der Messerspitze herauskratzen kann. In ein Schraubglas geben, Feinkristallzucker zufügen und mischen. Die ausgekratze Schote in fingerbreite Stücke schneiden und zugeben und gut verschlossen und dunkel aufbewahren. Bei Bedarf nur Zucker nachfüllen – das Vanillearoma hält viele Monate.



Elisenlebkuchen

ZUTATEN

4 Eier

1 TL Zitronensaft

140 g Staubzucker

150 g fein geriebene
Mandeln

150 g fein geriebene
Haselnüsse

50 g weiße fein geriebene
Schokolade

Geriebene Schale von
1 ungespritzten
Zitrone

Je 1 TL Zimtpulver und
Lebkuchengewürz

150 g Zitronat,
fein gewürfelt

125 g Aranzini,
fein gewürfelt

25 Backblaten

200 g Schokoladenglasur

1 Eier, Zitronensaft und Staubzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einer dicken Creme schlagen.

2 Mandeln, Nüsse und Schokolade mit Zitronenschale, Zimt, Lebkuchengewürz, Zitronat und Aranzini in einer Schüssel mischen, auf die Eiercreme geben und mit zwei Löffeln unterrühren.

3 Den Teig auf Backblaten streichen, auf ein Backblech legen und die Lebkuchen im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C etwa 20 Minuten backen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Die Schokoladenglasur mit einem Messer fein zerkleinern und in einen Topf geben. Über dem Wasserbad bei ganz schwacher Hitze schmelzen, dabei immer wieder umrühren und die Lebkuchen mit der Schokoladenglasur überziehen.

Tipp

Die Reste der Schokoladenglasur können Sie in ein Schälchen geben und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Zur weiteren Verwendung wieder im Wasserbad schmelzen.

