

# Österreichs Lieblingskekse

Gebacken von unseren  
Leserinnen und Lesern



*Österreichs  
Lieblingskekse*



# *Österreichs Lieblingskekse*

Gebacken von unseren  
Leserinnen und Lesern

**Weltbild**



## Inhalt

<i>Das Beste aus Österreichs Backstuben!</i> .....	6	<i>Hausfreund</i> .....	28
<i>Krokant-Scheiben</i> .....	8	<i>Weihnachtsbäume</i> .....	29
<i>Wiener Weihnachtskekse</i> .....	9	<i>Lebkuchen-Kokos-Würfel</i> ...	30
<i>Kokoskuglerl</i> .....	10	<i>Feigenschnecken</i> .....	32
<i>Eierlikörkekse</i> .....	11	<i>Kokosbusslerl</i> .....	33
<i>Haselnussstangen</i> .....	12	<i>Mandelplätzchen</i> .....	33
<i>Vanillekipferl</i> .....	12	<i>Espressoschäumchen</i> .....	34
<i>Schokospritzgebäck</i> .....	14	<i>Marzipantaler</i> .....	35
<i>Lebkuchen</i> .....	15	<i>Orangenstangerl</i> .....	36
<i>Petras Nusskekse</i> .....	16	<i>Bratapfelkekse</i> .....	37
<i>Weihnachtsraffaelo</i> .....	17	<i>Omas Zimtsterne</i> .....	38
<i>Walnusskekse</i> .....	18	<i>Haferflockenkekse</i> .....	39
<i>Schokoladenkrapferl</i> .....	19	<i>Weihnachts-Hausfreunde</i> ....	40
<i>Mürbe Engelsaugen</i> .....	20	<i>Zimtkrapferl</i> .....	41
<i>Kokoskekse</i> .....	21	<i>Gefüllte Lebkuchen</i> .....	42
<i>Orangenkekse</i> .....	22	<i>Haselnuss-Plätzchen</i> .....	44
<i>Weihnachtslichtel</i> .....	23	<i>Kürbiskernkipferln</i> .....	45
<i>Spekulatius</i> .....	24	<i>Ingwerkekse</i> .....	46
<i>Walnusskrapferl</i> .....	25	<i>Orangen-Schokokekse</i> .....	47
<i>Gewürzkekse</i> .....	26	<i>Apfelbrot</i> .....	48
<i>Kastanienstangerl</i> .....	27	<i>Feiner Lebkuchen</i> .....	49
<i>Ischler</i> .....	27	<i>Terrassenkekse</i> .....	50
		<i>Orangen-Mandel-Bissen</i> ....	52



<i>Eierlikörherzen</i> .....	53	<i>Schoko-Whoppies</i> .....	75
<i>Christbaumschokolade</i> .....	54	<i>Spekulatius-Herzen</i> .....	76
<i>Punsch-Herzen</i> .....	55	<i>Husarenkrapferl</i> .....	77
<i>Haferflocken-Schoko-Kekse</i> .	55	<i>Pistaziensterne</i> .....	77
<i>Zwickerbusserl</i> .....	56	<i>Nussecken</i> .....	78
<i>Knabberkekse</i> .....	57	<i>Lask Kekse</i> .....	80
<i>Omas Walnusskekse</i> .....	58	<i>After-Eight-Kekse</i> .....	81
<i>Marillenbrötchen</i> .....	59	<i>Non-plus-ultra-Kekse</i> .....	82
<i>Schokoladenbrezel</i> .....	60	<i>Gewürzschnecken</i> .....	83
<i>Fingerkrapferl</i> .....	62	<i>Kinderkekse ohne Zucker</i> ...	84
<i>Schneeweißchen</i> .....	63	<i>Marillenlaibchen</i> .....	85
<i>Mohnkekse</i> .....	64	<i>Nussige Toffee-Kekse</i> .....	86
<i>Tatzen</i> .....	64	<i>Bauernbrotkekse</i> .....	88
<i>Sternbusserln</i> .....	65	<i>Butterstangerl</i> .....	89
<i>Nusstaler</i> .....	66	<i>Dattel-Busserl</i> .....	90
<i>Mandelfloris</i> .....	67	<i>Erdnuss-Busserl</i> .....	91
<i>Bergspitzen</i> .....	68	<i>Mostkeckerl</i> .....	91
<i>Schoko-Kokosette-Kipferl</i> ...	70	<i>Cranberry-Kekse</i> .....	92
<i>Nutella-Sterne</i> .....	71	<i>Zitronenschnitten</i> .....	94
<i>Eierlikörkugeln</i> .....	72		
<i>Nussbögen</i> .....	73	<i>Bildnachweis</i> .....	96
<i>Rumkugeln</i> .....	73	<i>Über dieses Buch</i> .....	96
<i>Orangenstäbchen</i> .....	74		

# Das Beste aus Österreichs

Liebe Leserinnen und Leser,

Österreich backt Kekse – und das Ergebnis ist dieses schöne Kekserl-Rezeptbuch!

Im Herbst 2014 haben wir Sie im Zuge eines Gewinnspiels dazu eingeladen, uns Ihre liebsten Keksrezepte zu schicken, und die Beteiligung war überwältigend. Hunderte Rezepte sind bei uns eingegangen! An dieser Stelle bedanken wir uns bei den zahlreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die weder Zeit noch Mühe gespart haben, um uns ihre persönlichen Lieblingsrezepte zuzuschicken.

Alle Rezepte wurden von Backexperten auf ihre Qualität und Nachvollziehbarkeit getestet. Dann hieß es eine Auswahl treffen, was uns auf Grund der vielen tollen Rezeptkreationen wahrlich nicht leicht gefallen ist. Die beliebtesten und originellsten Keksrezepte sowie auch einige Geheimtipps sind nun in diesem Buch versammelt.

Der Ausgangspunkt für das Veranstalten des Rezept-Wettbewerbs war unsere Überzeugung, dass abseits der üblichen Backbücher sehr viel traditionelles Back-Wissen in den heimischen Küchen vorhanden ist, das es verdient, festgehalten und an andere passionierte Kekserl-Fans weitergegeben zu werden. Es erwarten Sie in diesem Buch also nicht nur fantastische Rezepte, sondern es gibt auch immer wieder praktische Tipps von erfahrenen Küchenfeen zu entdecken.



# Backstuben!

Den ersten Preis unseres Gewinnspiels, ein Wochenende inklusive Halbpension für eine Familie auf der Strussingalm in Werfenweng, hat Frau *Edith Agostinelli* aus Hörbranz gewonnen. Von ihren Ingwerkeksen waren wir ebenso begeistert wie von den entzückenden Fotos, die sie uns von der Zubereitung zusammen mit ihrer Enkelin Laura (siehe Foto) mitgeschickt hat. Kekse backen ist eben nicht nur etwas für die großen, sondern auch für die kleinen Keksfans in der Familie.

Inhaltlich hat uns die Vielfalt der Köstlichkeiten überrascht. Sie reicht von allseits beliebten Klassikern wie Vanillekipferln, Spekulatius, Lebkuchen, Hausfreunden, Früchtebrot oder Rumkugeln bis hin zu ausgefallenen Keks-Kreationen wie Haselnuss-Krokant-Scheiben, Kokoskugeln, Eierlikörkeksen, Kastanienstangerln, Feigenrollen, Schoko-Whoppies, Marillenbrötchen, Zwickerbusserln und ... mmmh, noch so vielem mehr! Da findet sicher jeder Keksliebhaber das Richtige für sich und seine Lieben – ob für Weihnachten, Kaffeekränzchen oder den kleinen Genuss zwischendurch! Kekse erfreuen sich zu jeder Jahreszeit und jedem Anlass größter Beliebtheit.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!  
Ihr Weltbild-Team



## *Ein Hinweis*

Die in diesem Buch verwendeten Abbildungen entsprechen nicht exakt den Rezepten. Die vielen uns zugesandten Rezeptbilder konnten aus technischen Gründen nicht verwendet werden. Die Bilder sollen Appetit machen und Sie zum Nachbacken animieren.



# Krokant-Scheiben

## ZUTATEN

### FÜR DEN TEIG

4 Eiklar  
200 g Staubzucker  
50 g Rohrzucker  
1 EL Mehl  
1 TL starker Kaffee  
300 g Haselnüsse,  
gerieben

### FÜR DIE CREME

150 g Butter  
50 g Staubzucker  
2 Eidotter  
200 g Nougatschokolade  
2 EL Haselnusslikör  
1 EL Zitronensaft

### FÜR DIE

#### SCHOKOLADENGLASUR

60 g Kochschokolade  
30 g Fett  
100 g Haselnusskrokant  
zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

- 1 Eiklar, Staubzucker und Rohrzucker zu einer Schaummasse aufschlagen, Mehl, Kaffee und Haselnüsse mit der Schneerute unterheben.
- 2 Die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und runde Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufspritzen, mit Krokant bestreuen und bei 160 °C im Backrohr backen.
- 3 Für die Creme die Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Die Eidotter nach und nach hinzugeben. Erweichte Schokolade, Haselnusslikör und den Zitronensaft einrühren.
- 4 Jeweils zwei Scheiben mit der Creme zusammensetzen und mit Schokoladenglasur verzieren.





# Wiener Weihnachtskekse

## ZUTATEN

350 g Weizenmehl  
150 g Staubzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eidotter  
250 g Butter  
Marillen- oder  
Erdbeermarmelade  
Staubzucker nach  
Belieben

## ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten gut durchmischen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig circa 1 Stunde kalt stellen.
- 2 Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und verschiedene Kekformen (jeweils mit oder ohne Loch) ausstechen.
- 3 Die Kekse auf ein Backpapier legen und bei 180 °C etwa 10 Minuten goldgelb backen.
- 4 Die Kekse auskühlen lassen und mit Marillen- oder Erdbeermarmelade bestreichen. Jeweils 2 zusammengehörende Formen zusammensetzen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder verzieren.

---

Petra Stelzer  
Gerasdorf bei Wien

---



# Kokoskugeln

## ZUTATEN

- 380 g Staubzucker
- 140 g Margarine (Thea)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 130 g Kokosette
- 70 g Mehl
- 3–4 EL Rum
- 1 Pck. Puddingpulver (je nach Farbe: Erdbeer, Schoko, Vanille)
- Kokosette zum Verzieren

## ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
- 2 Je nach Farbe Puddingpulver (rosa = Erdbeere, gelb = Vanille, schwarz = Schokogeschmack) beimengen.
- 3 Kleine Kugeln formen und in Kokosette wälzen und kalt stellen.
- 4 Über Nacht auf einen Teller legen und trocknen lassen.
- 5 Dann in einen Behälter (Keksdose) füllen.

## TIPP

*In einer Keksdose halten die Kokoskugeln länger.  
Bei Bedarf mehr Kokosette verwenden.*

---

Manuela Freiberger  
Völs

---

# Eierlikörkekse

## ZUTATEN FÜR CIRCA 50 STÜCK

### FÜR DEN TEIG

200 g Mehl, glatt  
100 g Butter  
80 g Staubzucker  
½ Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 EL Eierlikör

### FÜR DIE CREME

¼ l Milch  
½ Pck. Vanillepudding  
100 ml Eierlikör  
100 g weiche Butter  
50 g Staubzucker  
Staubzucker zum  
Bestreuen

## ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten (Zimmertemperatur) für den Teig zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 Minuten kühl rasten lassen.
- 2 Für die Creme Milch und Pudding nach Packungsaufschrift zubereiten, von der Herdplatte nehmen und unter Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 3 Den Pudding mit Eierlikör glatt rühren, Butter mit Staubzucker schaumig rühren, den Pudding dazugeben und kurz unterrühren.
- 4 Den Teig 3 mm dick ausrollen und mit einem beliebigen Ausstecher Kekse ausstechen.
- 5 Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 8–10 Minuten backen.
- 6 Die Hälften der ausgekühlten Kekse mit der Creme bestreichen, die zweite Hälfte daraufsetzen und mit Staubzucker bestreuen.



---

Karoline Rohmoser  
St. Martin/Lofer

---

# Haselnussstangen

## ZUTATEN

250 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Haselnüsse,  
gerieben  
150 g Thea  
1 Ei  
Ganze Haselnüsse  
zum Verzieren

## ZUBEREITUNG

- 1 Aus den Zutaten einen Teig anrühren.
- 2 Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Aus dem Teig kleinfingerdicke, 3 cm lange Stangen formen und mit einer ganzen Haselnuss in der Mitte verzieren.
- 4 Die Haselnussstangen bei 200 °C Heißluft im Rohr 12–15 Minuten backen und nach dem Auskühlen zur Hälfte in dunkle Kuvertüre tunken.

---

Kornelia Masal  
Feldkirch-Gisingen

---

# Vanillekipferl

## ZUTATEN

280 g glattes Mehl  
200 g Butter, zimmer-  
warm  
100 g Walnüsse, gerieben  
80 g Staubzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Staubzucker zum  
Bestreuen  
Vanillezucker zum  
Bestreuen

## ZUBEREITUNG

- 1 Für die Vanillekipferl alle Zutaten mischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- 2 Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und zwei Stunden rasten lassen. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
- 3 Den Teig mit einer Teigkarte in einige gleich große Teile abtrennen und daraus Rollen mit circa 1,5 cm Durchmesser formen. Diese Stränge wiederum in kleine Stücke teilen und daraus Kipferln formen.
- 4 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 15 Minuten backen.
- 5 Vanillezucker und Staubzucker vermischen und auf die noch heißen Vanillekipferl streuen.

---

Angelika Antholzner  
Lienz

---



# Schokospritzgebäck

## ZUTATEN

500 g Margarine (Thea)  
400 g Puderzucker  
5 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
10 EL Milch  
790 g Kuchenmehl  
10 g Kakaopulver  
1 Glas Johannisbeermarmelade  
1–2 EL Rum  
Kuvertüre

## ZUBEREITUNG

- 1 Aus den Zutaten einen Teig sehr lang anrühren und den Teig sofort verwenden.
- 2 Mit einem Spritzsack kleine Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufspritzen.
- 3 Die Teigstangen in etwa 12 Minuten bei 180 °C im Rohr hellgelb backen und danach kurz auskühlen lassen. Die Johannisbeermarmelade mit etwas Rum verrühren und jeweils 2 Teigstangen damit zusammensetzen. Anschließend in Kuvertüre eintunken und trocknen lassen.

## TIPP

*Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.  
Die Teigmenge ergibt etwa 7–8 Bleche.*



Kornelia Masal  
Feldkirch-Gisingen

# Lebkuchen

## ZUTATEN

1 kg Kuchenmehl  
20 g Hirschhornsalz  
aus der Apotheke  
450 g Staubzucker  
4 TL Zimt  
2 TL Nelkenpulver  
150 g Honig  
¼ l lauwarmes Wasser,  
damit sich der Honig  
auflöst  
3 Eigelb  
Backoblaten  
Kartoffelstärke  
Etwas Fett

## ZUBEREITUNG

- 1 Aus den Zutaten einen Teig anrühren und über Nacht (im Keller) kühl stellen.
- 2 Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und Formen ausstechen. Es sollten nicht zu kleine Formen verwendet werden, da sie sonst durch das Aufgehen des Teiges unförmig werden.
- 3 Die ausgestochenen Teigstücke auf Oblaten geben und bei 160 °C etwa 15 Minuten backen.

## GLASURVARIANTEN

*Kartoffelstärke ohne Fett dunkel anrösten und mit Wasser aufgießen, sodass eine cremige Flüssigkeit entsteht, und die Flüssigkeit auf den noch heißen Lebkuchen streichen.*

## VARIANTE

*Die Lebkuchen nach dem Abkühlen mit Kuvertüre bestreichen.*



Kornelia Masal  
Feldkirch-Gisingen

# Petras Nusskekse

## ZUTATEN

150 g Mehl  
150 g Haselnüsse oder  
Mandeln, gerieben  
150 g Zucker  
1 gestrichener TL  
Backpulver  
1 TL Zimt  
1 Prise Salz  
1 Ei  
100 g kalte Butter, in  
Flöckchen geschnitten  
150 g Kuvertüre zum  
Verzieren  
1 Glas Marillenmarmelade  
zum Bestreichen  
1 Pck. Haselnüsse oder  
Mandeln, gerieben,  
zum Verzieren  
Mehl für die Arbeitsfläche

## ZUBEREITUNG

- 1 Mehl und Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben. Haselnüsse, Zimt, Salz und Zucker untermischen.
- 2 Die kalte Butter auf den Rand geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben.
- 3 Aus diesen Zutaten schnell einen Mürbteig herstellen. Den Teig dafür zuerst mit zwei Teigkarten durchhacken und zum Schluss so lange mit den Händen verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Nicht länger kneten als nötig. Wenn der Teig zu weich wird, muss er erst wieder kalt gestellt werden.
- 4 Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen (circa 2–3 mm dick), runde Kekserl ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech legen.
- 5 Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 7–10 Minuten backen. Achtung: Die Kekserl dürfen nicht zu dunkel werden.
- 6 Inzwischen die Marillenmarmelade erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die fertigen, noch warmen Kekserl mit circa 1 TL Marmelade bestreichen und jeweils zwei Hälften zusammenkleben.

## TIPP

*Wenn die Kekserl anfangen, fest zu werden, die geschmolzene Kuvertüre in ein flaches Gefäß geben und die Kekse einmal mit dem Rand durchrollen. Dabei muss man aufpassen, dass die Kekserl nicht zu weit in die Schokolade getaucht werden, da sie sonst nicht so schön aussehen. Anschließend den Schokoladenrand in die gemahlene Haselnüsse tauchen. Zum Schluss noch mit einem Klecks Schokolade eine Walnushälfte obendrauf kleben.*



# Weihnachtsraffaello

## ZUTATEN

100 g Staubzucker  
2 Pck. Vanillezucker  
100 g Butter  
300 g fein geriebene  
weiße Schokolade  
4 EL Rum  
4 EL Orangensaft  
Ganze Mandeln  
160 g Kokosflocken

## ZUBEREITUNG

- 1 Staubzucker, Vanillezucker und Butter verkneten.
- 2 Anschließend weiße Schokolade, Rum, Orangensaft und Kokosflocken einarbeiten.
- 3 Die Masse fest durchkneten und je eine Mandel damit umhüllen und zu einer Kugel formen.
- 4 In Kokosflocken wälzen und circa 24 Stunden trocknen lassen und kühl lagern. Gekühlt schmecken die Raffaello am Besten.

---

Cornelia Eiter  
Arzt im Pitztal

---

# Walnusskekse

## ZUTATEN

200 g Butter  
150 g Staubzucker  
1 Ei  
1 EL Schlagobers  
350 g Mehl  
60 g fein gemahlene  
Walnüsse

## FÜR DIE FÜLLUNG

150 g Nougat  
3 EL Schlagobers  
1 Prise Zimt  
1 Prise gemahlene Nelken  
150 g Staubzucker  
1–2 EL Zitronensaft  
Circa 40 halbierte  
Walnusskerne  
Etwas Mehl zum Arbeiten

## ZUBEREITUNG

- 1 Butter mit Staubzucker schaumig schlagen, das Ei und Schlagobers unterrühren und mit Mehl und Nüssen zu einem Teig kneten.
- 2 Den Teig in eine Folie wickeln und circa 1 Stunde kühl stellen.
- 3 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen, den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, rechteckige Formen ausstechen, aufs Blech legen und im Rohr etwa 8–10 Minuten backen.
- 4 Für die Füllung Nougat, Schlagobers und Gewürze im Wasserbad schmelzen lassen.
- 5 Creme auf die Hälfte der Kekse streichen, den zweiten Keks daraufsetzen.
- 6 Staubzucker mit Zitronensaft verrühren, Kekse damit bestreuen und eine Walnusshälfte auf die Kekse setzen.



---

Waltraud Malin  
Satteins

---

# Schokoladenkrapferl

## ZUTATEN

140 g geriebene Nüsse  
70 g geriebene  
Schokolade  
5 Eiklar  
140 g Zucker  
Öl zum Bestreichen  
Marillenmarmelade  
Schokoflocken

## ZUBEREITUNG

- 1 Nüsse und Schokolade vermengen, Eiklar zu festem Schnee schlagen und nach und nach Zucker beifügen.
- 2 Eischnee nochmals steif aufschlagen und behutsam unter die Schokolademasse heben.
- 3 Backblech mit Backtrennpapier auslegen, dünn mit Öl bestreichen, die Schokolademasse etwa 1 cm dick aufstreichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 150 °C etwa 20 Minuten backen.
- 4 Aus der noch heißen Masse mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen, mit einer Palette oder einem breiten Messer vom Blech lösen und jeweils 2 Schokoladescheiben mit erwärmter Marmelade zusammensetzen.
- 5 Die Ränder dünn mit Marmelade bestreichen und mit Schokoflocken bestreuen.
- 6 Die Kekse sind kühl und trocken gelagert etwa 3 Wochen haltbar.



---

Mayrhofer Ingrid  
Waldhausen

---



# Mürbe Engelsaugen

## ZUTATEN FÜR ETWA

### 40 STÜCK

140 g Mehl  
70 g Haselnüsse, gerieben  
70 g Zucker  
140 g weiche Butter  
2 Eigelb  
½ TL Zimt  
150 g Ribiselmarmelade  
Staubzucker zum  
Bestäuben

## ZUBEREITUNG

- 1 Mehl, Haselnüsse und Zucker mischen, die Butter würfeln und mit dem Eigelb und dem Zimtpulver zufügen.
- 2 Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 60 Minuten kühlen.
- 3 Das Backrohr vorheizen (Elektro 175 °C, Umluft 155 °C), aus dem Teig mit bemehlten Händen walnussgroße Kugeln formen und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen.
- 4 Mit dem Daumen oder einem leicht bemehlten Holzlöffelstiel Mulden eindrücken. Marmelade leicht erhitzen und in jede Teigmulde etwas hineingeben.
- 5 Kekse auf der Mittelschiene im Rohr circa 12 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

---

Cornelia Eiter  
Arzt im Pitztal

---