



GENIESSEN Adventbäckerei

Christmas is coming

KÖSTLICHE HUSARENKRAPFERL

ZUTATEN: 160 g Mehl, 150 g kalte Butter, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 70 g Staubzucker, etwas Zitronenschale, 2 Eigelb, 100 g gemahlene Mandeln, passierte Ribiselmarmelade.

ZUBEREITUNG: Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig kneten, zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht rasten lassen. Den Teig geschmeidig kneten, kleine Kugeln formen, auf Backtrennpapier auf ein Backblech legen. Mit einem Kochlöffelstiel (vorher in Mehl tauchen!) vorsichtig Löcher in die Kugeln drücken. Dann diese bei 180 Grad goldgelb backen. Nun einen Spritzsack mit Marmelade füllen, damit die Löcher komplett ausfüllen. Mehrere Tage trocknen lassen, bevor man die Kekse zwischen Lagen von Butterbrotpapier in Blechdosen schichtet.



Doris Rabenreither und Anna Walcher backen himmlisch gut.



VANILLEKIPFERL

ZUTATEN: 170 g Butter, 85 g Staubzucker, 15 g echter Vanillezucker oder eine ausgekratzte Vanilleschote, 200 g glattes Mehl, 75 g braune, fein geriebene Mandeln, eine Prise Salz, geriebene Zitronenschale.

ZUBEREITUNG: Mehl mit kalter Butter abbröseln, die restlichen Zutaten beigegeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag den Teig in kleinen Mengen geschmeidig kneten, kleine Kipferl formen, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen und bei 190°C (Ober-/Unterhitze) ganz hell backen. Sobald sich die Kipferl vom Papier lösen lassen, mit dem Blech aus dem Rohr nehmen. Kipferl noch ganz heiß vorsichtig in Staubzucker/ Vanillezuckergemisch wälzen. In Blechdosen zwischen Pergamentpapier lagenweise aufbewahren.

WEIHNACHTSKEKSE SELBST GEMACHT!

Wenn SÜSSES himmlisch duftet

Christmas-Backen, Teil 2.

Vom Husarenkrapferl bis zu Nougatherzen: Verführer in der Adventzeit!

Das Backfest nähert sich seinem Höhepunkt. Vor allem für die Kleinsten gibt es in der Adventzeit nichts Schöneres als Mürbteig zu kneten, Kipferl zu formen und vor dem Backrohr mit leuchtenden Augen zu beobachten, wie die Kipferl goldgelb werden. Dass die Mini-Feinschmecker dann hinter dem Rücken der Muttis ein we-

nig von den süßen Verführungen naschen, gehört natürlich auch dazu...

Beste Kekse. In dieser Woche verraten die beiden Kochprofis Anna Walcher und Doris Rabenreither, die in ihrer Kochschule *Das Kochwerk* (www.daskochwerk.at) ihre Kulinarik-Eleven auch in die Geheimnisse des Backens einführen, die besten Kekse. Alle Rezepte, die Ihr Gaumen in der

Weihnachtszeit begehrt, finden Sie auf diesen Seiten. Vom Allzeit-Klassiker Vanillekipferl bis zum Nougatherzen. Genießen Sie diese himmlischen Weihnachtsgaben, denn die Fastenzeit kommt schneller, als uns lieb ist...

IDA METZGER ■

Noch mehr Weihnachtsrezepte auf unserer neuen Plattform:

www.wirkochen.at

Schonendes Braten

Versiegelte Antihalt-Schonpfannen wie z. B. die Protect Emax Premium (Testsieger Aluminiumpfannen bei Stiftung Warentest 01/2008) oder die Protect Alux Premium sind besonders geeignet für Speisen, die zum Anhaften neigen.

Tipps für schonendes Braten

1. Pfanne mit wenig Fett ausreiben.
2. Auf mittlerer Temperatur aufheizen.
3. Evtl. etwas mehr Fett in die Pfanne geben (Fett ist der Geschmacksträger!).
4. Bratgut in die Pfanne geben und von allen Seiten braten.



Fissler Pfanne Protect Alux Premium
Fissler. Freu dich aufs Kochen.
www.fissler.at

Kartoffelpfanne mit Dörzwetschken, Äpfeln, Zwiebeln und Räucherspeck



Zutaten (4 Pers.): 175 g durchwachsender Räucherspeck, 3 EL Rapsöl, 750 g fest kochende, kleine Kartoffeln, 1/8 l trockener Weißwein, 4 rote Zwiebeln, 2 feste Äpfel, 12 entsteinte Dörzwetschken, 1 Bio-Orange, grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL grob gehackte glatte Petersilie

Zubereitung: 1 Esslöffel Öl in einer versiegelten Pfanne erhitzen und den in feinen Streifen geschnittenen Speck darin knusprig braten. Auf Küchenpapier beiseite legen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin kurz anbraten. Mit Wein ablöschen und zugedeckt bei milder Hitze 15 Min. garen. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Orangen heiß waschen, trockenreiben und mit dem Sparschäler 2 Schalenstreifen abziehen. Zwiebeln, Äpfel, Dörzwetschken und Schalenstreifen zu den Kartoffeln geben und vermengen. Das Ganze offen weitere 15 Min. schmoren. Die letzten 5 Min. den gebratenen Speck wieder dazugeben. Zwischendurch öfter wenden. Vor dem Anrichten mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen. Guten Appetit!

WERBUNG

GENIESSEN adventbäckerei

SÜSSE SÜNDEN. Kekse dürfen bei der Advent-Jause keinesfalls fehlen...

SPITZBUBEN MIT HERZ

ZUTATEN: 200 g Staubzucker, 1 Vanilleschote ausgekratzt oder etwas echter Vanillezucker, 400 g Butter, 600 g glattes Mehl, eine Prise Salz, 1 Ei, Ribiselmarmelade, Staubzucker.

ZUBEREITUNG: Basismürbteig: Mehl auf die Arbeitsfläche schütten. In der Mitte eine Vertiefung formen, das Ei hineinschlagen, etwas Salz auf das Ei geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Den Staubzucker mit dem Vanillemark oder -zucker vermischen, auf das Mehl geben und die Butter drauflegen. Mit einem großen Messer den Teig kurz durchhacken und dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kneten. Teig ca. 5 cm dick ausrollen. Teigrolle und Arbeitsfläche dabei immer wieder mit ein wenig Mehl bestäuben. Mit einem runden Ausstecher Scheiben ausstechen. Kekse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Bei der Hälfte der Scheiben mit einem kleinen Herz-Ausstecher in der Mitte ein Loch stechen. Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ganz hell backen. Noch heiß mit Staubzucker bestäuben. Die Scheiben auf ein Gitter legen und mit roter Ribiselmarmelade bestreichen. Nach dem Abkühlen die Herzscheiben auf die Marmeladescheiben legen und leicht andrücken. Bei Zimmertemperatur etwa 36 Stunden trocknen lassen. Spitzbuben in Blechdosen zwischen Lagen von Butterbrotpapier aufbewahren!



NUSSMÜRBE NOUGATHERZEN

ZUTATEN: 400 g Basismürbteig, 50 g weiche Butter, 50 g fein geriebene Haselnüsse, je eine Spur gemahlener Zimt, Nelken, Orangen- und Zitronenschale, Nussnougat zum Füllen, Kuvertüre zum Tunken.

ZUBEREITUNG: Basismürbteig in kleine Stücke teilen. Restliche Zutaten mit dem Mürbteig verkneten, in Klarsichtfolie einschlagen, über Nacht rasten lassen. Am nächsten Tag Herzen ausstechen, bei 170°C Ober-/Unterhitze ganz hell backen. Nach dem Auskühlen je zwei Herzen mit erwärmtem Nougat zusammensetzen, Nougat fest werden lassen. In der Zwischenzeit Kuvertüre im Wasserbad auf Lippentemperatur erwärmen. Die Herzen halb in die Kuvertüre tauchen und auf Alufolie trocknen lassen. Die Kekse am besten in Blechdosen, zwischen Butterbrotpapier, aufbewahren.





HELLE SPRITZBÄCKEREI

ZUTATEN: 220 g weiche Butter, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 75 g weiße, fein geriebene Mandeln, 110 g Staubzucker, 250 g Mehl, etwas Zimt und Zitronenschale, dunkle Kuvertüre, etwas Marillenmarmelade.

ZUBEREITUNG: Butter, Zucker und Gewürze schaumig rühren, Eigelb einzeln zugeben und weiter schaumig rühren. Mandeln und zuletzt Mehl unterrühren. Masse in einen Spritzsack mit kleiner Sterntülle (Nr. 6) füllen und kleine Stangerl oder Kipferl auf Backtrennpapier spritzen.

Bei 170°C Ober/ Unterhitze ganz hell backen – das geht sehr schnell (ca. 10 Min.). Die Hälfte der Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und jeweils mit einem unbestrichenen Keks zusammensetzen. Über Nacht trocknen lassen, dann die Enden in Schokoladenkuvertüre tauchen. Auf Alufolie fest werden lassen und in Dosen aufbewahren!