# Jänner

## Linsensuppe

**Zutaten** für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| 300 g | Rote Linsen (oder 1 Dose Linsen) |
| 1 große | Zwiebel |
| 125 g | Speck (Bauchspeck), geräuchert |
| 2 Liter | Fleischbrühe |
| 2 | Karotten |
| 1 Stange | Lauch |
| 4 große | Kartoffeln |
| 2 Prisen | Thymian, getrockneter |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 4 | Mettwürstchen (oder auch Frankfurter, Bratwurst) |
| etwas | Salz und Pfeffer |
| evtl. | Essig |

**Zubereitung**

Die Zwiebel würfeln, den Speck in Streifen schneiden. Beides zusammen in etwas Öl glasig anschwitzen. Die Linsen dazugeben und kurz mitdünsten. Danach mit 2 Litern Fleischbrühe ablöschen. Den Thymian und die Lorbeerblätter dazugeben und auf kleiner Hitze kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Karotten und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Das Gemüse nach der o. g. Kochzeit dazugeben und das Ganze nochmals 15 Minuten kochen lassen.

Die Wurst in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte, kann noch etwas Essig hinzugeben.

# Februar

## Faschingskrapfen aus dem Ofen

Normalerweise werden Krapfen in heißem Fett frittiert. Diese traditionell zubereiteten Krapfen geraten damit zu Kalorienbomben. Dass es auch anders geht, zeigt uns Radio Tirol Ernährungsexpertin Angelika Kirchmaier.

**Zutaten:**

**Germteig**

Die Schale von einer Zitrone,
1 Würfel Germ (42 g), in die Schüssel bröckeln
ca. 50 g lauwarmes Wasser, mit der Hefe verrühren
300 g glattes Weizenmehl
300 g feines Weizenvollkornmehl
5 Eidotter
250 g lauwarme Milch
50 g Rapsöl
30 g sehr weiche Butter, am besten Almbutter
100 g Zucker oder für Diabetiker 10 g Süßstoff
2 EL Rum
Mark 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Eiklar zum Bestreichen
Backpapier für das Backblech
1 EL Staubzucker zum Bestreuen (bei Diabetes entweder weglassen oder Streusüße verwenden)

**Fülle für Faschingskrapfen**

1 – 2 EL Rum
ca. 250 g Marillenmarmelade mit einem Fruchtanteil von mindestens 70 %

**Fülle für Bauernkrapfen**

ca. 250 g Powidl, Rum

**Fülle für Vanillekrapfen**

100 g Milch
1 EL Zucker (15 g) oder für Diabetiker 2 ml Süßstoff
20 g Maisstärke
2 EL Rum
Mark 1 Vanilleschote
½ Becher Rahm (125 g), steif geschlagen

**Zubereitung:**
**Germteig**
Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben. Mindestens 10 Minuten bei geringer Stufe kneten. Der Teig soll weich, aber formbar sein. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat.
Den Teig einmal kurz zusammenkneten. Mit einer Teigkarte oder einem bemehlten Löffel Stücke aus dem Teig herausstechen. Runde Krapfen formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen. Abstand halten, Krapfen gehen auf!
Krapfen mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort so lange rasten lassen, bis sich das Volumen der Krapfen um mindestens 1/3 vergrößert hat. Dauert 10 bis 30 Minuten. Krapfen zuerst mit Wasser, dann mit Eiklar bestreichen.
**Tipp!** Groß und saftig werden die Krapfen, wenn Sie diese unmittelbar vor dem Backen für 6 Sekunden in kochend heißes Wasser eintauchen, mit einem Siebschöpfer herausheben und rasch mit Eiklar bestreichen.
Die Krapfen im auf 160 °C vorgeheizten Backrohr in ca. 15 Minuten hellbraun backen. Krapfen auf ein Gitter setzen, füllen und mit Staubzucker bestreuen.

**Füllen**
Zum Füllen eignet sich am besten ein Spritzsack mit einer Krapfentülle. Diese ist im gut sortierten Haushaltswarengeschäft erhältlich.

**Faschingskrapfen/Bauernkrapfen**
Marmelade oder Powidl erhitzen und mit Rum abschmecken.

**Vanillekrapfen**
Pudding aus Milch und Maisstärke herstellen. Abkühlen lassen. Immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Zucker, Rum und Vanilleschotenmark in den lauwarmen Pudding einrühren, steif geschlagenen Rahm unterheben. Achtung! Der Pudding darf nicht zu warm sein, sonst schmilzt der Rahm, aber auch nicht zu kalt, sonst lässt sich der Rahm nicht mehr unterheben.
Für Kinderkrapfen den Rum weglassen.

# März

## Lachsfilet auf Curryreis

**Zutaten** für 4 Personen**:**
- 4 Stk. Lachsfilets, gefroren
- 2 Tassen Reis
- 4 Tomaten
- ½ Gurke
- 1 Handvoll Petersilie
- 3 EL Curry
- 1 Prise Salz
- Olivenöl zum Anbraten
- 3 EL Mehl

**Zubereitung:**
Lachsfilets über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Danach waschen, trockentupfen und beidseitig bemehlen. 2 Tassen Reis mit 4 Tassen Wasser aufkochen und dann bei niedriger Hitze köcheln lassen bis der Reis gar ist. Währenddessen die Tomaten und die Gurke feinwürfelig schneiden und beiseite stellen.
Den bemehlten Lachs auf beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Den fertigen Reis mit je 3 EL Curry, Salz und Pfeffer würzen und schön auf dem Teller drapieren. Das gebratene Lachsfilet darüberlegen und mit der Tomaten-Gurken-Mischung belegen. Zum Schluss noch mit Petersilie bestreuen.

# April

## Spinatstrudel mit Schafskäse

**Zutaten:**

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- 2 EL Butter zum Anbraten
- 2-3 Knoblauchzehen gehackt
- 50 g Semmelbrösel
- 800 g Blattspinat blanchiert oder aufgetaut
- 250 g Feta klein würfelig geschnitten
- Salz und Pfeffer gemahlen
- 1 Ei zum Bestreichen
- Pinienkerne zum Bestreuen

**Zubereitung:**

Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.

Knoblauch in Butter anbraten, Brösel kurz mitrösten und unter den Blattspinat heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen und mit Feta mischen.

Blätterteig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und die Füllung auf den unteren Teil des Teiges geben. Dabei unten, rechts und links einen Rand von ca. 2 cm freilassen.

Den Teig von unten zu einem Strudel einrollen. Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen.

Im Backofen 30 – 35 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

# Mai

## SPARGEL - Grundrezept

**Zutaten (für 2 Portionen)**

- 1 kg Spargel
- 2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

**Zubereitung:**

**Spargel richtig kochen**: Dieses **Spargel-Grundrezept** können Sie als Basis für viele Spargelgerichte verwenden. Es zeigt Ihnen: die richtige Spargelzubereitung, wie lange kocht man Spargel und wie wird Spargel geschält.

1. Den Spargel schälen (den weißen direkt vom Kopf weg bis zum Ende, beim grünen eine Handbreit hinter dem Kopf beginnen), holzige Enden entfernen.
2. In einem großen Topf ausreichend (min. 1 l) Wasser zum Kochen bringen. In diesem Wasser können auch die Spargelschalen und Enden mitgekocht werden, das verbessert das Aroma. Sobald das Wasser kocht. Salz und Zucker zugeben.
3. Nun den Spargel einlegen und das Wasser noch einmal aufkochen lassen. Dann die Hitze stark reduzieren, sodass der Spargel nur noch sanft zieht. Die gesamte Garzeit hängt von der Dicke des Spargels ab.  Bei "normal" starken Spargelstanden sollten es ca. 12-15 Minuten sein.
4. Da aber auch die Geschmäcker verschieden sind, stechen Sie mit einer Gabel vorsichtig eine Spargelstange an und prüfen Sie ober der Spargel noch zu fest oder schon zart genug ist.
5. Vor dem Servieren den Spargel kurz trocken tupfen - so hält die Sauce besser auf den Stangen.

**Tipp**

Zu Spargel passt perfekt eine Sauce Hollandaise.
Den Spargelsud abseihen und als Basis für eine perfekte Spargelcremesuppe nützen!

# Juni

## Erdbeerknödel aus Topfenteig

**Portionen: 4**

**Zutaten**

- 250 g Topfen
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 8 Erdbeeren (groß)
- Salz
- Butter (zum Wälzen)
- Semmelbrösel (zum Wälzen)
- Staubzucker (oder Zimtzucker)

**Zubereitung**

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Knödelteig zubereiten, zu einer Rolle formen und diese auf acht Portionen aufteilen. Teigstücke leicht andrücken.
2. Erdbeeren in die Mitte setzen, Knödel formen und diese ca. 10 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen. Knödel herausheben, abtropfen lassen.
3. In einer Pfanne ausreichend Butter zerlassen, Semmelbrösel darin kurz anrösten, aber nicht zu dunkel werden lassen.
4. Erdbeerknödel einlegen, unter Schütteln der Pfanne darin schwenken und mit Staub- oder Zimtzucker bestreut servieren.

**Tipp**

Frosten Sie die Erdbeeren vorher kurz an, damit der Teig nicht zu feucht wird.

# Juli

**Klassische Kräutermarinade**
*-Klassisch für jedes Grillgut-*
**Zutaten**:
• 1 Zwiebel
• 1 Knoblauchzehe
• Frische Kräuter nach Belieben (z.B. Koriander, Petersilie, Rosmarin, Thymian, etc.)
• 3 EL Kräuteressig
• 6 EL Pflanzenöl
• Pfeffer
**Zubereitung**: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, abtrocknen und ebenfalls fein hacken. Nehmen Sie von der Menge so viele Kräuter, dass diese gehackt etwa 5 EL ergeben. Alle Zutaten in eine Schale geben und mit Kräuteressig und Pflanzenöl kräftig vermischen. Schließlich mit Pfeffer abschmecken.

**Zwiebel-Grillmarinade**
Zwiebel-Grillmarinade passt zu Ripperl oder Schweinefleisch. Schon am Vortag zubereiten!
**Zutaten** für 4 Portionen
- 2 Stk. Zwiebel
- 5 EL Orangensaft
- 5 EL Ketchup
- 3 EL Essig
- 2 EL Worcester-Sauce
- 5 EL Öl
- 2 Spr. Tabasco

**Zubereitung**
Zwiebeln schälen und fein hacken.
Mit den restlichen Zutaten vermengen.
Marinade über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
Wenn sie es würziger wollen, dann mehr Tabasco verwenden.

**Curry-Marinade**
Die Curry-Marinade für Geflügel ist sehr würzig und einfach zubereitet.
**Zutaten** für 1 Portion
- 1cm Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 10 EL Sesamöl
- 4 TL Currypulver
- 3 TL Sojasauce
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft

**Zubereitung**
Knoblauch schälen und in eine Schale pressen, Ingwer dazu reiben. Chilischote waschen, entkernen und klein hacken, danach ebenfalls in die Schale geben.
Currypulver, Sojasauce, Sesamöl, Pfeffer und Zitronensaft untermengen und gut miteinander verrühren.
Das Fleisch darin mindestens 2 Stunden ziehen lassen, idealerweise über Nacht.

# August

## Holundermarmelade

Die fruchtige, süße Holundermarmelade bereiten Sie mit Hilfe dieses Rezeptes zu. Die Marmelade schmeckt zum Frühstück besonders gut.

| | | |
|---|---|---|
| 1 | kg | Holunderrispen, frisch |
| 1 | kg | Gelierzucker 1:1 |
| 3 | EL | Wasser |
| 1 | Stk | Zitrone, Saft und Schale |

**Zubereitung**

Die Holunderrispen gründlich waschen und mit Küchenrolle etwas abtupfen. Die Holunderbeeren von den Rispen trennen und aussortieren in gute und schlechte Beeren. Die schönen aussortierten Beeren in einem großen Topf mit einem Schuß Wasser, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Saft davon zum Kochen bringen und ca. 5 Min. kochen - dabei gelegentlich umrühren.
Sobald die Holunderbeeren ihren Saft freisetzen, den Topf von der Herdplatte ziehen und mit einem Stampfer zerdrücken.
Den Holunderbrei durch ein Passiergerät (Flotte-Lotte) drehen oder durch ein feines Sieb streichen. Den Saft und das Fruchtfleisch mit dem Gelierzucker verrühren und 5 Minuten kochen.
Die fertig, heiße Marmelade in Schraubgläser mit Deckel füllen, fest verschließen und für ca. 30 Min. auf den Deckel stellen. (So wird das ganze Luftdicht).
Danach komplett abkühlen lassen und an einem kühlen Ort (Keller) lagern.

## Löwenzahnhonig

Das Rezept für einen Löwenzahnhonig ist eher ungewöhnlich, aber sehr geschmackvoll.

| | | |
|---|---|---|
| 700 | g | Löwenzahnblüten (ohne grün) |
| 1 | kg | Gelierzucker 2:1 |
| 3 | l | Wasser |
| 1 | Stk | Orange (ausgepresst) |
| 3 | Stk | Zitronen (ausgepresst) |

**Zubereitung**

Für den gesunden Löwenzahnhonig die Löwenzahnblüten mit dem Wasser kurz aufkochen. Den Orangen- und Zitronensaft zufügen.
1 Minute kurz köcheln lassen, dann den Zucker einrieseln lassen und nochmals Ca. 4-5 köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend abseihen, sodass nur noch die Flüssigkeit (Sud) vorhanden ist. Sollte etwas Schaum entstehen, abschöpfen. Den noch heißen Löwenzahnhonig in gereinigte Schraubgläser mit Twist-Off Verschluss füllen und nach Wunsch lagern.

Die Konsistenz des heißen Löwenzahns festigt sich nochmal in kaltem Zustand bzw. im Schraubglas dann. Der Löwenzahnhonig wirkt blutreinigend.

# September

## Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

**Zutaten:**
1 Hokkaido Kürbis (Durchmesser ca. 20 cm)
Suppenwürze / Gemüse-Paste
1 Dose Kokosmilch (je 400 ml)
3 EL neutrales Öl (z.B. Rapsöl/Sonnenblumenöl)
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer, walnussgroß
1 TL Kurkuma
bei Bedarf Wasser zum Verdünnen
Salz/Pfeffer zum Abschmecken
optional Kürbiskernöl zum Verfeinern

**So geht´s**
Den Hokkaido Kürbis waschen und gut trocknen, damit man beim Schneiden nicht abrutscht.
Mit einem großen, scharfen Messer den Kürbis in zwei Teile zerlegen und den Stil abschneiden.
Die Kerne mit einem Esslöffel heraus schaben.
Im Anschluss den Kürbis in mundgroße Stücke schneiden.
Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
Diese dann mit dem Öl in einen großen Topf andünsten.
Den zerkleinerten Kürbis, die Kokosmilch und die Gemüsepaste dazugeben und alles unter Rühren aufkochen lassen.
Den Ingwer mit fein reiben und unterrühren.
Nach ca. 20 Minuten die Suppe pürieren, bis sie eine sämige Konsistenz erreicht hat. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, kann sie einfach mit etwas Wasser verdünnt werden.
Den Kurkuma erst nach dem Pürieren dazugeben und noch mal mit aufkochen, da Kurkuma stark färbt und evtl. Spritzer schwer auszuwaschen sind.
Zum Schluss die Suppe nochmal mit Salz abschmecken und mit 1 El Kürbiskernöl servieren.

# November

## Gänsekeulen mit Maroni-Birnen-Rotkraut und Schwarzbrotsoufflé

**Zutaten** für 4 Portionen:

| | |
|---|---|
| 4 | Gänsekeulen |
| 1 | Karotten |
| 1/4 | Sellerie |
| 1/4 | Stange Lauch |
| 1 | Zwiebel (rot, geschält) |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 1 EL | Ras El Hanout |
| 1 EL | Garam Masala |
| 250 ml | Rotwein |
| 500 ml | Geflügelsuppe |
| 50 g | Datteln (entsteint) |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Sonnenblumenöl |
| 1 Bund | Petersilie (klein) |

| Für das Rotkraut | |
|---|---|
| 1 kg | Rotkraut |
| 2 | Zwiebeln (weiß, geschält) |
| 250 ml | Rotwein |
| 250 ml | Orangensaft |
| 1 | Lorbeerblatt |
| 4-5 | Wacholderbeeren |
| 4-5 | Pfefferkörner |
| 2 | Birnen |
| 50 g | Maroni (gegart) |
| 1 EL | Maisstärke |
| | Salz, Pfeffer, Sonnenblumenöl |

| Für das Soufflé: | |
|---|---|
| 300 g | Schwarzbrot (entrindet) |
| 3 | Eier |
| 150 ml | Milch |
| 40 g | Mehl |
| 50 g | Butter (flüssig) |
| | Salz, Pfeffer, Muskatnuss (gemahlen) |

**Zubereitung**

Für die **Gänsekeulen mit Maroni-Birnen-Rotkraut und Schwarzbrotsoufflé** zunächst Gänsekeulen salzen und pfeffern. In einem vorgeheizten, ofenfesten Geschirr mit etwas Öl beidseitig anbraten und beiseite stellen.
Karotte und Sellerie schälen und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Lauch waschen, längs halbieren und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel in Spalten schneiden. Gemüse im Bratenrückstand anbraten. Lorbeerblatt, Gewürze Ras el Hanout und Garam Masala einrühren und mit Rotwein ablöschen. Suppe hinzufügen und aufkochen. Datteln und Gänsekeulen hineinlegen. Zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 45 Minuten schmoren.
Rotkraut von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den Strunk herausschneiden. In sehr feine Streifen schneiden. Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einem geräumigen Topf mit etwas Öl farblos anschwitzen. Rotkraut zufügen und gut durchrühren. Mit Rotwein und Orangensaft ablöschen, Lorbeer, Wacholder- und Pfefferbeeren zufügen und ca. 30 Minuten schwach köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Birne grob reiben, Maroni in Stücke schneiden und beides zum Rotkraut geben. Gewürze herausfischen und das Rotkraut mit Maisstärke binden. Abschmecken und warm stellen.
Schwarzbrot entrinden und in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Eiklar mit einer Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Dotter mit Milch mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Schwarzbrotwürfel leeren. Gut vermengen und etwas andrücken. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Den Eischnee und das Mehl unterheben. Ofenfeste Förmchen mit flüssiger Butter ausstreichen, restliche Butter in die Masse einarbeiten. Schwarzbrotmasse zu 2/3 einfüllen und auf ein Backblech stellen. Im Backrohr (gleichzeitig mit der Gans) auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen.
Gans aus dem Saft heben. Saft pürieren oder mit Stücken lassen. Schwarzbrotsoufflé mit Rotkraut und jeweils 1 Gänsekeule anrichten. Mit Bratensaft übergießen und mit feingehackter Petersilie garnieren. **Gänsekeulen mit Maroni-Birnen-Rotkraut und Schwarzbrotsoufflé** servieren.

**Tipp**
**Gänsekeulen mit Maroni-Birnen-Rotkraut und Schwarzbrotsoufflé** ist ein wunderbares Gericht für Martini oder beim Weihnachtsessen.

# Dezember

## Traditionelle Keksrezepte

Die besten **Keks Rezepte** der Bäuerinnen - Hier finden Sie Weihnachtsbäckereien, die in Österreich seit jeher gerne gebacken werden. Die Seminarbäuerinnen aus allen Bundesländern haben uns dafür ihre besten Keksrezepte zur Verfügung gestellt. Wir haben die **Lieblingskekse österreichischer Bäuerinnen** hier für Sie zusammengestellt.

## Lebkuchen mit Zuckerglasur - essbarer Christbaumschmuck

| | |
|---|---|
| **Zutaten Teig:** | |
| 250 g | Honig |
| 200 g | Zucker |
| 100 g | Butter |
| 4 | Eier |
| 500 g | Roggenmehl |
| 1 TL | Natron |
| 15 g | Lebkuchengewürz |
| **Zuckerglasur:** | |
| 5 EL | Wiener Staubzucker |
| | wenig Wasser |
| | einige Tropfen Milch |

**Zubereitung**

Für den Teig für den Lebkuchen mit Zuckerglasur Honig, Zucker, Butter und Eier über einem Wasserbad schaumig rühren. Das Roggenmehl mit Natron und Lebkuchengewürz vermischen, zum Honig-Abtrieb geben und untermengen, den Teig 12 Stunden rasten lassen. Danach den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einer dicken Stricknadel ein Loch oben in die Kekse stechen.

Die Lebkuchen im auf 150 °C Heißluft vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten hellbraun backen, danach vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen . Für die Glasur den Zucker mit wenig Wasser und ein paar Tropfen Milch zu einer dickflüssigen Masse verrühren, in ein Plastiksackerl füllen, eine ganz kleine Öffnung in eine Ecke schneiden und die Lebkuchen mit Zuckerglasur beliebig verzieren.

# Linzer Kipferl

Diese traditionellen Linzer Kipferln sind auf jedem Keksteller gerne gesehen!

**Zutaten**

112 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
190 g weiche Crememargarine
1 Stk. Ei
280 g glattes Weizenmehl (Type 480)
80 g Marillenmarmelade zum Füllen
150 g Zartbitterkuvertüre zum Tunken

**Zubereitung**

Für die Linzer Kipferl den gesiebten Puderzucker mit Vanillezucker und der Margarine am besten in einer Küchenmaschine schaumig rühren, danach das Ei dazugeben und weiterrühren, bis eine homogene, cremige Masse entsteht. Wenn die Zucker-Margarine-Masse schön glatt ist, das gesiebte Mehl mit der Hand nach und nach unterheben. Die fertige Masse in einen Dressiersack mit kleiner Sterntülle füllen und direkt aufs Blech kleine Kipferln dressieren (wenn die Masse zu fest zum Dressieren ist, etwas mehr Eiweiß dazugeben).
Die Linzer Kipferln bei 180 °C für ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen. Für die Kipferln ein Keks mit durchgerührter Marillenmarmelade (am besten mit einem Pergamentstanitzerl) füllen und mit einem zweiten zusammensetzen und am besten über Nacht antrocknen lassen.Die Spitzerln der gefüllten Kipferln in temperierte Kuvertüre tunken und auf einem Backpapier trocknen lassen.

Tipp: Crememargarine enthält weniger gehärtete Pflanzenfette und eignet sich besonders gut zum Keksebacken! Vor dem Backen die Linzer Kipferl kurz in den Kühlschrank stellen, dann behalten sie ihre Form.

Variante: Dunkle Linzer Kipferl

Dieses Rezept ist eine Grundmasse für Spritzgebäck jeder Art und kann auf verschiedene Arten verfeinert werden. Für dunkle Linzer Kipferl einfach etwas gesiebten Kakao unterheben. Die fertigen Kipferln dann mit Himbeer- oder Ribiselmarmelade füllen und ebenfalls in temperierter Kuvertüre tunken.

Tipp: Für Zitronenmuscheln den Teig mit Bio-Zitronenzesten verfeinern, in Muschelform aufspritzen und die gebackenen Kekse mit Lemon Curd zusammensetzen.

## **Rumhalbmonde -** Einfacher Keks für Erwachsene

**Zutaten**
für ca. 160 Stück
180 g Butter
140 g Schokolade
120 g Nüsse, gerieben
150 g Zucker
6 Dotter
6 Eiklar
90 g Mehl
400 g Staubzucker
9 EL Rum
1 TL Öl

**Zubereitung**
Für die Rumhalbmonde Butter und Schokolade in einem großen Topf schmelzen, Nüsse und Zucker einrühren, die Masse auskühlen lassen und die Dotter einrühren.
Eiklar steif schlagen und mit dem Mehl unter die Masse heben, die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 °C ca. 25–30 Minuten backen.
Nach dem Backen den Kuchen stürzen, Backpapier abziehen und den Kuchen auskühlen lassen.
Für die Rumglasur Staubzucker und Rum nach Bedarf glatt rühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht, den ausgekühlten Kuchen damit überziehen.
Wenn die Glasur fest ist, mit einem Ausstecher die Rumhalbmonde ausstechen.
Wer mag, kann den Kuchen auch in kleine Dreiecke, Rauten oder Würfel schneiden, das ist zeitsparender und man hat keine Kuchenreste wie beim Ausstechen.

## **Vanillekipferln** mit Wal- oder Haselnüssen

**Zutaten**
100 g Mehl
100 g kalte Butter
45 g Staub- oder Backzucker
100 g geriebene Wal- oder Haselnüsse
1 Ei
1 Prise Salz
Mark von einer Vanilleschote
200 g Staubzucker vermischt mit 1 P. Vanillezucker zum Bestreuen

**Zubereitung**
Für die Vanillekipferln Mehl mit in Würfeln geschnittener Butter zwischen den Fingern verbröseln, bis beides verbunden ist, Zucker, Nüsse, Ei, Salz und das ausgeschabte Vanillemark dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten kühl rasten lassen.
Teig zu Rollen (ca. 1,5 cm Durchmesser) formen und diese in kleine Stücke schneiden, die Stücke zu Kipferln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C ca. 10 Minuten hell backen.
Die noch warmen Kipferl in die Zucker-Vanillemischung legen und damit auch von oben bestreuen (nicht wälzen, da sie leicht zerbrechen!), die fertigen Vanillekipferln mit reichlich Vanille-Staubzucker in einer verschlossenen Dose kühl aufbewahren.

Tipps:
•Dieser Teig ist auch für Kinderhände sehr gut geeignet, weil er nicht so leicht bricht, wie sehr mürber Vanillekipferlteig ohne Ei.
•Die ausgeschabte Vanilleschote zu den Kipferln in die Keksdose legen, das verstärkt das wunderbare Vanillearoma.
•Nach dem Backen das Backblech für die nächste Partie mit kaltem Wasser abspülen und trocken wischen.

## **Vulkanlandkrapferln** mit Kürbiskernen bestreut und mit Marmelade gefüllt

**Zutaten**
400 g glattes Mehl
300 g Butter
100 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Ei
**Schaum**:
3 Eiklar
210 g Staubzucker
geriebene Kürbiskerne zum Bestreuen
beliebige Marmelade zum Füllen

**Zubereitung**
Für die Vulkanlandkrapferln das Mehl mit der Butter verbröseln, Zucker und Salz zugeben und mit dem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen 30 Minuten kühl rasten lassen. Danach den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse bei 180 °C 8–10 Minuten vorbacken.

Für den Schaum Eiklar steif schlagen, mit Staubzucker ausschlagen, über Dampf 10 Minuten rühren und anschließend kalt schlagen. Schaum in einen Spritzsack mit kleiner Sterntülle füllen, Ringe auf die ausgekühlten vorgebackenen Kekse aufdressieren und den Schaum mit geriebenen Kürbiskernen bestreuen. Anschließend die Vulkanlandkrapferln im Backofen noch 15 Minuten bei 120 °C trocknen. Marmelade erhitzen und jeweils einen Klecks davon in die Mitte der Vulkanlandkrapferln geben.