

G'schichten aus dem Wienerwald

WEIHNACHTS- KEKSE

Gerne möchten auch wir Ihnen wieder eine kulinarische Freude bereiten und stellen Ihnen heute ein paar Rezepte aus unserer Weihnachtsbäckerei vor:

*Nougat-
Kipferl*

Zutaten:

300 g glattes Mehl
1 TL Backpulver
Vanille
1 Ei
100 weiche Butter
200 g Nuss Nougat
200 g dunkle Kuvertüre

Alle Zutaten (ausgenommen der Kuvertüre) in einer Rührschüssel mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca. 40 Minuten kühl stellen.

Danach den Teig nochmals durchkneten und zu einer ca. 2 cm dicken Rolle formen. Die Rolle in 1 cm breite Stücke schneiden und gleichmäßige Kipferl formen. Das Backrohr auf 170°C vorheizen. Die fertigen Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für ca. 8-10 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen.

Die Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Die Enden der Kipferl in die flüssige Kuvertüre tauchen und auf einem Gitter fest werden lassen.



*Kürbiskern-
Kipferl*

Zutaten:

250 g glattes Mehl
150 g kalte Butter
100 g gemahlene Kürbiskerne
80 g Staubzucker
Vanille
1 EL Kürbiskernöl
200 g Kuvertüre

Die Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten (ausgenommen der Kuvertüre) rasch zu einem Mürbteig verkneten und für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Aus dem Teig 1-2 cm dicke Rollen formen, nussgroße Stücke abteilen und diese zu Kipferln formen. Das Backrohr auf 190°C vorheizen. Die fertigen Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für ca. 8-10 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit den Enden in die geschmolzene Kuvertüre tauchen.

Rumkugeln

Zutaten:

100 g weiche Butter
100 g Staubzucker
100 g ger. Haselnüsse
120 g Kokosette
100 g ger. Zartbitterkuvertüre
5 EL Rum
Vanille
60 g Kokosette/Schokostreuseln

Zubereitung:

Die Butter mit dem Staubzucker und der Vanille schaumig schlagen. Anschließend Haselnüsse, Kokosette, geriebene Kuvertüre und Rum zugeben und unterrühren. Aus der Masse nussgroße Kugeln formen und in der Kokosette oder den Schokostreuseln wälzen.

Wir wünschen gutes Gelingen!



SCHLOSSPARK MAUERBACH