

Wiener Hausfreunde



Foto: Peter M. Mayr

Zutaten

150 g Fruchtemischung aus gehackten Aranzini, Zitronat, Schokostücken, Rosinen und Walnüssen

200 ml Rum

140 g Zucker

2 Eier

210 g Mehl

1 TL Zimt

1 Natron

geschmolzene Kuvertüre zum Tunken

Zubereitung

Zur Vorbereitung die gemischten Aromaten über Nacht mit Rum bedeckt stehen lassen. Vor der Zubereitung in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Zucker und Eier schaumig rühren. Zimt und Natron einmischen, das Mehl mit dem Schneebesen unterheben. Dann die abgetropften eingelegten Früchte einrühren.

Die Masse 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreichen. Im Rohr bei 180 °C 15 bis 20 Minuten lang backen.

Noch warm in kleine Rechtecke schneiden, abkühlen lassen und dann in die Kuvertüre tunken.

Mistelbacher Taler aus Niederösterreich



Foto: Peter M. Mayr

Zutaten

175 g Butter

100 g Staubzucker

125 g geriebene Haselnüsse

200 g Mehl

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren. Mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig eine 4 cm dicke Rolle formen und 30 Minuten lang im Kühlschrank rasten lassen.

In dünne Scheiben schneiden und mit ausreichend Abstand – die Taler laufen beim Backen etwas auseinander – auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 180 °C 10 bis 15 Minuten lang backen.

Mostkekse aus Oberösterreich



Foto: Eisenhut & Mayer

Zutaten

250 ml Most (alternativ: 4 cl Apfelessig oder eingekochter Wein)

250 g glattes Mehl

200 g Butter

80 g Staubzucker

1 Dotter

1 Prise Salz

Ribisel- oder Himbeermarmelade

Eiklar

Vanillezucker, mit fein gesieb-tem Staubzucker vermischt

Zubereitung

Most auf kleiner Flamme auf 4 cl (2 Schnapsgläser) einkochen.

Mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben, vermischen und zu einem Mürbteig verarbeiten.

1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig zwischen zwei mit wenig Mehl gestaubten Backmatten ca. 3 mm dick ausrollen. (Es funktioniert auch auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche, wenn Sie nicht zu große Mengen auf einmal verarbeiten.)

Runde Formen mit einem Durchmesser von 4 bis 5 cm oder kleine Rechtecke mit dem Teigrad abschneiden.

Die Ränder mit Eiklar bestreichen, in die Mitte etwas Marmelade setzen, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.

Im vorgeheizten Rohr bei 165 bis 175 °C 12 bis 14 Minuten auf Sicht hell backen.

Die warmen Kekse mit dem Vanillezucker-Staubzucker-Gemisch bestreuen.

Zimtsterne aus Salzburg



Foto: Eisenhut & Mayer

Zutaten

- 3 Eiklar
- 250 g Feinkristallzucker
- 400 g fein geriebene Mandeln
- 40 g glattes Mehl
- 5 g Zimt

Zutaten Glasur

- 1 Eiklar
- 130 g Staubzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eiklar und Feinkristallzucker über einem Wasserbad auf ca. 40 °C erwärmen (nicht aufschlagen, sondern nur vorsichtig rühren), bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Mandeln am besten zusätzlich mit einem Cutter fein reiben, mit Mehl und Zimt vermischen und unter das Eiklar rühren.

Die Masse über Nacht im Kühlschrank rasten lassen. Eiklar, Staubzucker und Salz verrühren.

Den Teig ca. 4 mm dick auswalzen und die Glasur mit einem Pinsel dünn auftragen.

Anschließend Sterne ausstechen (die Ausstechform davor jeweils in heißes Wasser tauchen) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 8 bis 10 Minuten backen. Optimal sind die Zimtsterne dann, wenn sie in der Mitte noch weich sind.

Tiroler Almnüsse



Foto: Peter M. Mayr

Zutaten

250 g Mehl

80 g Staubzucker
1 Ei
1 Prise Salz
0.5 Vanillezucker
0.5 Rum
0.5 Bio-Zitrone (Saft und Schale)
60 ml Obers
Butterschmalz zum Ausbacken
Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und gut durchkneten, bis der Teig glatt ist. 15 Minuten rasten lassen.

Rollen ausformen, kleine Stücke abschneiden und daraus Kugeln rollen.

Die Kugeln in Butterschmalz ausbacken und in Zimt-Zucker-Gemisch wälzen.

Vorarlberger Zwickerbusserl



Foto: Eisenhut & Mayer

Zutaten für den Teig

150 g glattes und gesiebtes Mehl

150 g Butter (weich)

2 Dotter

Zutaten zum Aufspritzen

2 Eiklar

130 g Zucker

Zutaten für die Füllung

heiße Marillenmarmelade

Zubereitung

Mehl, Butter und Dotter der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Kneithaken) verkneten. 30 Minuten kaltstellen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Scheiben von 3 cm Durchmesser ausstechen. Die Scheiben auf ein leicht eingefettetes Backblech legen.

Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Schnee in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und auf die Scheiben kleine Spitzen aufspritzen.

Im auf 120 °C vorgeheizten Rohr ca. eine Stunde backen.

Die erkalteten Gebäckstücke mit Marmelade zusammenkleben. In einer Schachtel aufbewahren und die einzelnen Schichten mit Backpapier trennen.

Dotterbusserl aus Kärnten



Foto: Eisenhut & Mayer

Zutaten

400 g	Marzipanrohmasse
64 g	Staubzucker
5	Eidotter
	abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Außerdem

kandierte Kirschen, Dörrmarillen, Mandeln und Haselnüsse zum Belegen

Eiklar zum Bestreichen

100 g Zartbitterkuvertüre

20 g Kokosfett

Zubereitung

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten mit den Händen zu einem weichen, klebrigen Teig vermischen. In einen Spritzsack mit der Sterntülle Nr. 10 füllen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse in walnussgroßen Rosetten darauf dressieren und in die Mitte je ein Stück Belegfrucht oder Nuss setzen.

Die Busserln im Ofen auf Sicht etwa 4 Minuten backen. Anschließend sofort mit Eiklar bepinseln und auskühlen lassen.

Die Kuvertüre mit Kokosfett in einer kleinen Schüssel in einem lauwarmen Wasserbad schmelzen lassen und glatt verrühren. Den Boden der Busserln in die Kuvertüre tunken und auf Backpapier trocknen lassen.

Steirische Lavendelkekse



Foto: Eisenhut & Mayer

Zutaten

120 g Butter

60 g Zucker

180 g Dinkelmehl

2 EL frische oder getrocknete Lavendelblüten

evtl. Schale einer halben, geriebenen Zitrone

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Mehl und Lavendel einen Mürbteig bereiten und rund 30 Minuten kühl rasten lassen.

Mengt man dem Teig die geriebene Schale einer halben Zitrone bei, wird er noch feiner.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen.

Bei 190 °C ca. 9 Minuten backen.

Nusschaumwürfel aus dem Burgenland



Foto: Mauritius Images

Zutaten Mürbteig

400 Weizenmehl glatt Type 700 (Man kann auch Dinkelmehl verwenden)

280 g Butter in Stücken

120 g Staubzucker

Bourbonvanille

etwas abgeriebene Zitronenschale und Saft

2 Eidotter

Zutaten Belag

4 Eiklar

4 Eidotter

200 g Staubzucker

2 EL Kristallzucker

2 Pkg. Vanillezucker

200 g Nüsse (gerieben)

Zubereitung

Alle Zutaten für den Mürbteig zu einem geschmeidigen Teig verkneten und eine halbe Stunde lang, mit einem Bienenwachstuch abgedeckt, im Kühlschrank rasten lassen.

Kurz vor Ende der Rastzeit aus Eiklar, Kristallzucker und einer Prise Salz Schnee schlagen. Eigelb mit Staubzucker rühren, bis die Masse eine Cremefarbe annimmt. Zunächst die geriebenen Nüsse oder Mandeln und zum Schluss Schnee unterheben.

Das Backrohr auf 180 °C Grad vorheizen. Den Mürbteig in Größe des Backblechs ausrollen. Nun mit Marmelade bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Dann Schnee darauf verteilen.

Den Ofen auf 170 °C Grad zurückschalten und das Backblech in die Mitte schieben. Die Nussschaummasse zirka 20–30 Minuten backen.

Noch vor dem Auskühlen gleichmäßige kleine Würfel schneiden.