

# GEMEINSAME Weihnachten

5 Rezepte  
für eine  
genussvolle  
Weihnachtszeit

*Fini's Feinstes*

WIENER  
ZUCKER®  




# Lebkuchemännchen

» für 3 Backbleche «

## Zutaten :

30 g Wiener Gelbzucker  
500 g Honig  
30 ml Wasser  
500 g Fini's Feinstes Roggenmehl  
& etwas mehr für die Arbeitsfläche  
10 g Natron  
1 Pkg. Vanillezucker  
10 g Zimt  
1 Pkg. Lebkuchengewürz  
Zesten einer halben Bio-Orange

2 Eier  
Milch zum Bepinseln  
250 g Wiener Puderzucker  
Zuckerperlen  
Fondant in zwei Farben

**Was ihr noch braucht:**  
Lebkuchenmann-Ausstechform,  
Strohhalme, Spritzsack oder eine  
Plastiktüte, Bunte Kordel

Den Teig  
am besten über  
Nacht kühlen.

## Zubereitung

- 1) Gelbzucker, Honig und Wasser in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen.
- 2) Roggenmehl, Natron, Vanillezucker, Zimt & Lebkuchengewürz sowie die Zesten der Bio-Orange gut in einer Schüssel durchmischen. Zwei Eidotter hinzugeben. Langsam die Honig-Zucker-Wasser Mischung beigegeben. Solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde kühlen.
- 3) Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen, Teig ca. 0,5 cm dick auswalken und ausstechen. Mit einem Strohalm ein Loch machen.
- 4) Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Milch bepseln und für ca. 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- 5) Zwei Farben Fondant zu Schnüren rollen (dazu Puderzucker verwenden), ineinander drehen und in einen Schirm formen.
- 6) Für die Zuckerglasur Eiweiß mit Puderzucker mixen. In einen Spritzsack füllen.
- 7) Die Männchen mit der Zuckerglasur, den Perlen und dem Schirm dekorieren.





# Schokosterne

» Masse für ein tieferes Blech «

## Zutaten :

250 g dunkle Schokolade  
6 Eier  
250 g Butter  
250 g Wiener Braunzucker  
150 g Fini's Feinstes Weizenmehl Glatt  
2 Eiweiß  
250 g Wiener Puderzucker  
Zuckerperlen

Was ihr noch braucht:  
Sternausstecher in 4 Größen  
Spritzsack oder eine Plastiktüte

Verwendet  
die Kuchenreste  
für leckere  
Cake Pops.  
(Seite 6)

Zubereitung | für 10 Bäumchen mit 4 Ausstechern

- 1) Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.
- 2) Weiche Butter, Braunzucker und Eidotter in einer Schüssel cremig rühren. Flüssige warme Schokolade in die Butter-Zucker-Eidotter Masse rühren.
- 3) Weizenmehl abwechselnd mit dem geschlagenen Eiweiß unterheben.
- 4) Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 5) Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und für ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
- 6) Eiweiß und Puderzucker mixen. In einen Spritzsack füllen.
- 7) Kuchen auskühlen lassen, Sterne dicht aneinander ausstechen, diese mit Zuckerglasur umranden und die Spitzen mit Perlen verzieren.
- 8) Glasur trocknen lassen und übereinander stapeln.



# Weihnachtskugeln am Stiel

» für ca. 30 Stück «

## Zutaten:

Kuchenreste von den Schokosternen verwenden oder neuen Teig zubereiten (Zutaten und Zubereitung siehe Seite 5)

## Zusätzlich:

Ca. 150 g Frischkäse  
200 g weiße Kuvertüre  
Kleine Zuckerperlen

## Was ihr noch braucht:

30 Holzstäbchen  
Mehrere Gläser mit Wiener Normalkristallzucker gefüllt

Wer will, kann in die Masse noch kleine Marzipanstücke einarbeiten.

## Zubereitung

- 1) Kuchenreste, die vom Ausstechen der Schokosterne übrig sind, in einer Schüssel klein zerbröseln.
- 2) Frischkäse löffelweise nach und nach hinzugeben (Je nachdem wie viel Kuchen übrig geblieben ist) und gut mit den Händen durchkneten.
- 3) In kleine Kugeln formen, auf einen Teller legen und für ca. 30 Minuten einfrieren.
- 4) In der Zwischenzeit Kuvertüre schmelzen und die Gläser gefüllt mit Normalkristallzucker bereitstellen.
- 5) Gekühlte Pops mit den Holzstäbchen aufspießen und in die heiße Kuvertüre tauchen, dabei etwas drehen und mit Zuckerperlen bestreuen. Hinweis: Schnell arbeiten, denn die Schokolade trocknet sehr rasch.
- 6) Anschließend in die mit Zucker gefüllten Gläser stecken.





# Schoko Brötchen

» für 2 Backbleche «

## Zutaten:

300 g Fini's Feinstes Weizenmehl universal  
50 g geriebene Walnüsse  
50 g Kakaopulver  
100 g Wiener Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
250 g Butter  
1 Ei

## Topping:

Gehackte Pistazien  
Geriebene Haselnüsse  
Goldstaub

## Zubereitung | mit verschiedenen Toppings

- 1) Weizenmehl, Walnüsse, Kakaopulver, Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen.
- 2) Gewürfelte Butter und Ei hinzugeben.
- 3) Zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kühlen.
- 4) Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 5) Teig in kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 1/3 der Kekse mit Pistazien und 1/3 der Kekse mit Haselnüssen bestreuen. Das restliche Drittel wird nach dem Backen verziert.
- 6) Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 18 Minuten (je nach Größe der Kugeln) backen.
- 7) Auskühlen lassen und die restlichen Kugeln mit Goldstaub bepinseln.



# Kleine Nusskipferln

» Für zwei Backbleche «

## Zutaten Teig:

200 g Frischkäse  
250 g Butter (gewürfelt)  
400 g Fini's Feinstes Weizenmehl universal  
& etwas mehr für die Arbeitsfläche

## Füllung:

50 g Geriebene Walnüsse  
50 g Wiener Backzucker  
Zesten einer halben Bio-Orange

## Topping:

Wiener Braunzucker  
Dunkle Schokolade  
Haselnusskrokant

Verwendet  
zum Ausschneiden  
der Dreiecke einen  
Pizzaschneider.

## Zubereitung

- 1) Für den Teig alle Zutaten gut vermengen, verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde kühlen.
- 2) Für die Füllung Walnüsse, Backzucker und Zesten der Bio-Orange verrühren.
- 3) Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 4) Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig achteln, in Kugeln formen und dünn ausrollen. Dreiecke schneiden.
- 5) Mit der Nuss-Zucker-Masse füllen, von der breiten zur spitzen Seite einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 6) Mit Braunzucker bestreuen.
- 7) Für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.
- 8) Fertige Kipferln auskühlen lassen und mit flüssiger Schokolade und Haselnusskrokant dekorieren.







Gerade in der besinnlichen  
Weihnachtszeit sollten  
wir uns daran erinnern,  
wie wichtig es ist, sich  
immer wieder bewusst  
Zeit für unsere Liebsten  
zu nehmen.



Welche Gelegenheit könnte sich dazu besser eignen,  
als gemeinsam traumhaft feine Weihnachtskekse zu backen?

Ob fröhlich lachende Lebkuchenmännchen, Schokokuchen-  
Christbäume und -kugeln oder kleine, weihnachtlich  
gefüllte Kipferl? In diesem Rezeptheft ist bestimmt für  
jeden Geschmack das passende Rezept dabei.

*Also worauf wartet ihr noch?*

» Auf die Kekse, fertig, los! «