



WIENER
ZUCKER®

Keksliebe

*EIN TEIG,
VIELE VARIANTEN*



EIN TEIG-VIELE VARIANTEN.
EINFACHER MÜRBTTEIG WUNDERSCHÖN VERZIERT!

GRUNDREZEPT

Dunkler Mürbteig

ZUTATEN

250 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse,
80 g Wiener Gelbzucker, 2 Eigelb, 220 g kalte Butter, 30 g Kakao

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit dem K-Haken der Küchenmaschine verkneten. Alternativ Mehl mit Mandeln mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

2. In die Mulde Zucker und Eigelb geben. Butter in kleine Würfel schneiden und um die Mulde verteilen.

3. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Hinweis: Statt den geriebenen Mandeln im Mürbteig können auch 30 g Mehl verwendet werden. Der Mürbteig hält im Kühlschrank 2-3 Tage.

2



Karamell Herzen

zum Füllen

1 Glas Karamell
bzw. Dulce de
Leche

zum Verzieren

50 g Zartbitter
Kuvertüre
1-2 TL Kokosfett

ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Grundrezept zubereiten und kühl stellen.

2. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Teig halbieren und noch einmal durchkneten. Eine Hälfte ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen.

4. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die zweite Teighälfte mit einem Herz-Ausstecher mit Loch ausstechen und backen. Auskühlen lassen.



5. Die Herzen ohne Loch mit Karamell bestreichen und jeweils ein Herz mit Loch daraufsetzen. Auf ein Backpapier geben.

6. Schokolade mit Kokosfett langsam schmelzen lassen, in einen Gefrierbeutel füllen, die Spitze abschneiden und die Kekse mit feinen Schokolinelinien verzieren bzw. mit einer Gabel auftragen. In einer Keksdose luftdicht aufbewahren.

Tipp: Die Herzen können auch mit Erdnussbutter oder Marmelade befüllt werden.

3

Karamell-Nuss Krapferl

zum Wälzen:

etwas Eiklar
50 g Mandeln gerieben
1 EL Wiener Staubzucker
etwas Zimt

zum Füllen:

Karamell bzw. Dulce de leche
oder Erdnussbutter

TIPP:
Das übrig
gebliebene Eiklar
kann für das
Windgebäck von
S. 10 verwendet
werden.

ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Grundrezept zubereiten und kühl stellen.
2. Vom Teig kleine Stücke abtrennen (ca. 15 g) und zu Kugeln drehen. Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, die Kugeln darin tupfen und auf die bemehlte Stelle mit einem Mörser oder mit dem Ende eines Kochlöffels eine Mulde drücken.
3. Mandeln goldbraun rösten, vom Herd nehmen, Zimt und Zucker dazugeben und verrühren. Mit einem Pinsel die Krapferl mit Eiklar bestreichen, in die Mandel-Zimt Mischung tauchen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Krapferl für ca. 10 Minuten backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und die Mulden bei Bedarf etwas nachdrücken. Kekse auskühlen lassen. Karamell bzw. Erdnussbutter in einen Gefrierbeutel geben, Spitze abschneiden und in die Mulde drücken.
5. Krapferl nach dem Füllen trocknen lassen. In der Keksdose luftdicht aufbewahren.





Bunte Nuss-Nougat Krapferl

zum Wälzen

2 EL Marillen-
marmelade
etwas Wasser
oder Rum
Zuckerperlen

zum Füllen

Karamell bzw.
Dulce de leche
oder Erdnuss-
butter

ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Grundrezept zubereiten und kühl stellen.
2. Vom Teig kleine Stücke abtrennen (ca. 15 g) und zu Kugeln drehen. Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, die Kugeln darin tupfen und auf die bemehlte Stelle mit einem Mörser oder mit dem Ende eines Kochlöffels eine Mulde drücken.
3. Krapferl auf einem Backblech für ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Mulden bei Bedarf etwas nachdrücken.



4. Zuckerperlen in eine Schüssel geben. Zwei Esslöffel Marillenmarmelade mit etwas Wasser bzw. Rum glattrühren. Das Gemisch mit einem Pinsel auf die Krapferl streichen, in die Zuckerperlen tauchen und wieder aufs Blech setzen. Nuss-Nougat Creme in einen Gefrierbeutel geben, Spitze abschneiden und in die Mulde spritzen.

Tipp: Das übrig gebliebene Eiklar kann für das Windgebäck von S.10 verwendet werden.

Stempelkekse

zum Verzieren:

(für ca. 60 Stück)

250 g Fondant

Marillen-Marmelade

oder Karamell/Dulce de Leche

Lebensmittelfarbe (Gel)

Backpapier

unbenutzte Stempel

TIPP:
Gelfarben sind
am besten geeignet,
andere Lebensmittel-
farben sind zu
dünnflüssig.

8

ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Grundrezept zubereiten und kühl stellen.

2. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig noch einmal durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

3. Fondant dünn ausrollen und mit dem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Kreise auf Backpapier legen. Etwas Lebensmittelfarbe mit einem Holzstäbchen auf das Backpapier geben und den Stempel darin kreisen, bis er mit Farbe bedeckt ist. (Dadurch wird die Farbe am besten verteilt und es kommt nicht zu viel Farbe auf den Stempel)

4. Stempel vorsichtig auf den Fondant drücken. Fondant mit Marmelade bzw. Karamell auf die Kekse kleben und leicht andrücken. Mindestens 2 Stunden trocknen lassen. In der Keksdose luftdicht aufbewahren.

9



Nuss-Nougat Busserl

für die Baiser-Masse:
(für ca. 50 Stück)

1 Eiweiß (= ca. 30 g)
1 Prise Salz
60 g Wiener Backzucker

zum Bestreichen:
Nuss-Nougat Creme

zum Bestäuben:
Backkakao

TIPP:
Man kann auch
zwei Mürbteig-
Kreise mit Creme
zusammenkleben und
die Baisertupfen
darauf setzen.

10

ZUBEREITUNG

1. Für die Baisertupfen Eier trennen. Eigelb für den Mürbteig beiseite stellen. Eiweiß in einer fettfreien und trockenen Schüssel mit Salz steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Solange weiter schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse glänzt. Außerdem sollten beim Herausnehmen am Schneebesen Eiweißspitzen stehen bleiben.

2. Backofen auf 90 °C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
Baisermasse in einen Spritzbeutel mit französischer Tülle füllen und Tupfen (in der Größe des gewünschten Ausstechers) auf das Backblech spritzen. Ca. 1,5 Stunden backen bzw. trocknen lassen. Herausnehmen und beiseite stellen.
Backofen auf 170 °C Heißluft stellen

3. Mürbteig laut Grundrezept zubereiten und kühl stellen. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem kleinen, runden Ausstecher Kreise ausstechen.



4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

5. Die Kekse mit Nuss-Nougat Creme bestreichen und einen Baisertupfen daraufsetzen. Auf ein mit Backpapier geben und mit Backkakao bestäuben.

Luftdicht in einer Keksdose aufbewahren.

11



12

Windgebäck

Zutaten (für ca. 50 Stück)

- 2 Eiweiß (= ca. 60 g)
- 1 Prise Salz
- 120 g Wiener Backzucker
- Zuckerperlen
- 1-2 TL Kokosfett

TIPP:
Die süße
Nascherei eignet
sich super als
Christbaum-
anhänger.



ZUBEREITUNG

1. Eier trennen. Eiweiß in einer fettfreien und trockenen Schüssel mit Salz steifschlagen. Zucker langsam und schrittweise einrieseln lassen. Weiter schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse glänzt. Am Schneebesen sollten Eiweißspitzen stehen bleiben.

2. Backofen auf 90 °C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
Baisermasse in einen Spritzbeutel mit französischer Tülle füllen und Kreise auf das Backblech spritzen.

Mit Zuckerperlen verzieren.

3. Ca. 1,5 Stunden backen bzw. trocknen lassen. Ringe sind fertig, wenn sie sich leicht vom Backpapier lösen lassen. Im geschlossenen Ofen auskühlen lassen, luftdicht verpacken oder sofort vernaschen.

Hinweis: Für gleichmäßige Kreise mit einem Bleistift oder Zirkel Kreise auf das Backpapier zeichnen. Backpapier wenden und die Kreise mit der Baisermasse aufspritzen.

13



für den Teig (ca. 80 Stück)

- 600 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 250 g Butter
- 250 g Wiener Feinkristallzucker
- 3 Eier
- 5 Löffel Schlagobers
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt

Heidelbeer-Schoko Würfel

für die Füllung:

- ca. 350 g Heidelbeermarmelade (oder Ribiselmarmelade)

zum Tunken:

- 1-2 Becher Kakaoglasur
- optional: Heidelbeerpulver

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit dem K-Haken der Küchenmaschine verkneten. Alternativ Mehl und Backpulver vermischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in kleine Stücke schneiden und um die Mulde verteilen. Mit den Händen Mehl und Butter verkneten. Anschließend kleine Klümpchen auf die Arbeitsfläche bröseln (dadurch lässt sich der Teig besser verarbeiten) Eier, Zucker, Schlagobers, Lebkuchengewürz und Zimt dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.



2. Teig halbieren. Eine Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Marmelade bestreichen. Die zweite Teighälfte ausrollen und darauflegen. Für ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Mit einem Brotmesser in kleine Würfel schneiden. Die Kakaoglasur laut Verpackung schmelzen lassen, die Würfel zur Hälfte eintunken und auf ein Backpapier ablegen. Leicht antrocknen lassen und wenn gewünscht mit Heidelbeerpulver dekorieren. Trocknen lassen und in der Keksdose luftdicht aufbewahren



Wiener Zucker Keksdose

Jetzt NEU!
Die neue Keksdose
ist online unter
wiener-zucker.at/shop
erhältlich.

www.wiener-zucker.at

