



Keks Klassiker

Österreichs beliebteste Keksrezepte

Baking Barbarine

WILLKOMMEN IN MEINER (BACK-)WELT

Ich bin Barbara, 29 Jahre und 48 Monate. Ich komme aus Oberösterreich und bin back- und Kochbuch-süchtig. Meine Leidenschaft teile ich mit Euch auf meinem Blog www.bakingbarbarine.at seit 2015. Neue Inspirationen hole ich mir von meinen Reisen, suche meine Wurzeln in Traditionellem, Österreichischem – und verbinde beides. Ich mag es stinklangweilig und auch extraordinär. Ich mag es kreativ, aber nie abgehoben. Ich mag Altes genauso wie Neues. Ich mag es gesund, aber auch gerne sündig. Und meine Lieblingszutaten werdet Ihr ziemlich schnell herausfinden...

WIE DIESES REZEPTHEFT ENTSTAND...

Eines Tages flatterte diese hübsche Keksdose bei mir herein, gefüllt mit Produkten von Wiener Zucker und Fini's Feinstes, mit dem Angebot, an der Food Blogger Challenge und der Kreation von weihnachtlichen Rezepten für dieses Heft teilzunehmen. Als bekennende Naschkatze habe ich diese Herausforderung natürlich sofort angenommen (auch wenn gerade hochsommerliche Temperaturen draußen herrschten) und mich an die Arbeit gemacht. Mit meinen aufgepeppten und abgewandelten Weihnachtsklassikern konnte ich letztendlich die Jury überzeugen. Das süße Gesamtwerk habt Ihr nun in Händen.

Ich hoffe Ihr habt viel Freude damit und wünsche Euch eine wunderschöne Weihnachtszeit, Eure

Barbara



REZEPTE, GANZ EINFACH
ZUM NACHBACKEN

SCHOKOWÜRFEL MIT KOKOS

ZUTATEN

(FÜR CA. 80 STÜCK)

für den Teig:

4 Eier (zimmerwarm)
160 g Butter (weich)
400 g Wiener Backzucker
1/4 l Milch
500 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
1 Pkg. Backpulver
60 g Kakao

für den Schoko-Guss:

250 g Kokosöl
200 g Kochschokolade
240 g Wiener Bio Staubzucker
1/8 l Rum
4 EL Milch

zum Wälzen:

450-500 g Kokosflocken

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 min.



KOCHSCHOKOLADE

ZUBEREITUNG:

- 1) Eier trennen, Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- 2) Weiche Butter, Backzucker und Dotter schaumig rühren, Milch dazugeben. Weizenmehl glatt, Backpulver und Kakao sowie später den Eischnee flott unterheben.
- 3) Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen.
- 4) Für den Schoko-Guss Kokosöl und klein gehackte Schokolade in einem Topf bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Bio Staubzucker, Rum und Milch dazugeben und gut verrühren.
- 5) Den erkalteten Kuchen in kleine Würfel schneiden. Würfel mit einer Gabel gänzlich in die flüssige Schokolade tauchen, herausnehmen, gut abtropfen lassen und in Kokosflocken wälzen.

HALTBARKEIT (BEI GUT VERSCHLOSSENER DOSE): CA. 3 WOCHEN

gut zu wissen

für ein Blech mit
ca. 47x39 cm



gut zu wissen

Zügig arbeiten; Wenn der Teig beim Verarbeiten zu warm und bröselig wird, 1-2 EL eiskaltes Wasser hinzufügen



LINZER STANGERL



NELKEN



ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.



RIBISELMARMELADE

ZUTATEN

(FÜR EIN BLECH MIT CA. 47 X 39 CM)

für den Mürbteig:

250 g Butter (kalt)

1 Ei

1 Eigelb

250 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

150 g Wiener Gelbzucker

200 g gemahlene Mandeln

1/2 Pkg. Backpulver

1 TL Zimt gemahlen

1 Msp. Nelken gemahlen

1 Prise Salz

zum Bestreichen:

400 g Ribiselmarmelade

1 EL Rum

Wiener Staubzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

- 1) Backofen auf 160 °C vorheizen. Butter in Stücke schneiden und gemeinsam mit Ei, Eidotter und den trockenen Zutaten mit der Hand zu einem Mürbteig verarbeiten.
- 2) 2/3 des Teiges auf ein mit Backpapier belegtes Blech bis in die Ecken ausrollen. Ribiselmarmelade und Rum glatt rühren und auf dem Mürbteig gleichmäßig verteilen.
- 3) Den restlichen Teig dünn ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden und diagonal zum Blech mit 1-1,5 cm Abstand darauflegen. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten bei 160 °C Heißluft backen.
- 4) Vollständig auskühlen lassen und in Streifen schneiden. Leicht mit Staubzucker bestäuben.

HALTBARKEIT (BEI GUT VERSCHLOSSENER DOSE): CA. 3 WOCHEN

VANILLE-ZIMT KIPFERL



ZUBEREITUNG: ZUBEREITUNGSZEIT 40 MIN.
(FÜR CA. 80 STÜCK)

- 1) Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
- 2) Weizenmehl glatt versieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig bröselig sein, 1-2 EL Milch einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1-2 Stunden kalt stellen.
- 3) Den Teig in gleichmäßig große Stücke (ca. 9 g pro Stück) schneiden. Kipferl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in der Mitte des Rohrs 11 Minuten backen.
- 3) Staubzucker, Zimt und Vanillezucker mischen und die noch heißen Kipferl darin wälzen. Zerklecken die Kipferl zu leicht, die Zucker-Zimt Mischung auf die warmen Kipferl am Blech mit einem Sieb bestäuben.

HALTBARKEIT (BEI GUT VERSCHLOSSENER DOSE):
CA. 3-4 WOCHEN

zum Wälzen:
120 g Wiener Staubzucker
1 TL Zimt
1 Pkg. Vanillezucker



Tipp

Das Geheimnis, dass sie so zart sind: es ist kein Ei im Mürbteig.

für den Teig:
300 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
90 g Wiener Staubzucker
90 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln
2 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
½ TL Zimt
250 g Butter (in Stücke geschnitten; kalt)

Sag's fein
mit Fini's.

www.fini-feinstes.at



Tipp...

Stäbchenprobe: Gegen Ende der Backzeit mit einem dünnen Holzspieß in den Teig stechen – wenn nichts kleben bleibt, ist er fertig gebacken.



WINTERLICHE PLOBERGER SCHNITTEN



EIER

ZUTATEN:
(FÜR EIN BLECH MIT CA. 47 X 39 CM)

für den Teig:

- 8 Eier
- 300 g Butter (sehr weich)
- 300 g Wiener Backzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 300 g Kochschokolade
- 270 g gemahlene Nüsse
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 140 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

für die Glasur:

- 75 ml Wintertee bzw. Waldbeertee aus zwei Teebeuteln
- 500 g Wiener Puderzucker
- 5 EL Rum

ZUBEREITUNG:

- 1) Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
- 2) Sehr weiche Butter mit Backzucker und Vanillezucker sehr flaumig rühren, nach und nach die Dotter einrühren.
- 3) Schokolade vorsichtig schmelzen lassen. Anschließend die flüssige Schokolade, Nüsse und das mit Backpulver vermischte Weizenmehl glatt dazu geben und gut verrühren. Den steif geschlagenen Eischnee zum Schluss locker unterheben.
- 4) Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei ca. 170 °C Heißluft ca. 30-35 Minuten backen.
- 5) 75 ml Wasser aufkochen und 2 Teebeutel Wintertee für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen.
- 5) Für die Rumglasur Puderzucker mit Rum und Tee glattrühren. Nur so viel Tee dazugeben, dass eine schöne dickflüssige Masse entsteht. Den noch lauwarmen Kuchen damit überziehen und trocknen lassen. In kleine Würfel schneiden.

HALTBARKEIT (BEI GUT VERSCHLOSSENER DOSE): CA. 2-3 WOCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.



Tip

Fertige Masse sofort auf das Blech spritzen, bei zu langer Stehzeit lässt sie sich nur mehr sehr schwer dressieren!



MOHN-SPRITZGEBÄCK MIT POWIDLARMELADE



POWIDLARMELADE



ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.



MILCH

ZUTATEN:

für den Teig:

250 g sehr weiche Butter
120 g Wiener Backzucker
1 Ei

Vanillezucker

Prise Salz

80 ml Milch

340 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt

70 g fein gemahlener Mohn

zum Fertigstellen:

Powidlmarmelade

Schokoglasur

etwas Mohn

ZUBEREITUNG:

- 1) Weiche Butter mit Backzucker hell und schaumig rühren. Ei, Vanillezucker und Salz dazu rühren. Zuletzt Milch, Weizenmehl glatt und Mohn untermengen.
- 2) Masse in einen Spritzsack füllen und mit gezackter Tülle kleine Stangerl, Kreise oder beliebige Formen auf ein vorbereitetes Backblech spritzen.
- 3) Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170 °C Heißluft etwa 10 bis 12 Minuten hellbraun backen.
- 4) Die halbe Menge der gebackenen Kekse auf der Unterseite mit Powidlmarmelade bestreichen und die restlichen darauf setzen. Die Kekse zur Hälfte in Schokoladeglasur tunken. Die getunkten Spitzen zusätzlich noch mit Mohn bestreuen.
- 5) Wer kein Mohn-Liebhaber ist, einfach anstatt des Mohns die gleiche Menge Weizenmehl glatt dazugeben. Das klassische Spritzgebäck kann dann mit Himbeer- oder Ribiselmarmelade gefüllt werden.

HALTBARKEIT (BEI KÜHLER LAGERUNG UND GUT VERSCHLOSSENER DOSE): CA. 3 WOCHEN

DER KLASSIKER: MÜRBEIGKEKSE



ZUTATEN:
ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE VERZIERUNG): 30 min.

- 1) Für den Mürbteig Weizenmehl glatt, Butter, Backzucker, Vanillezucker, Salz und Eidotter rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den fertigen Teig ca. zwei Stunden kühl rasten lassen.
 - 2) Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
 - 3) Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Kekse mit beliebigen Formen ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten backen lassen.
 - 4) Aus Puderzucker und etwas Wasser den Zuckerguss herstellen und nach Lust mit Lebensmittelfarbe einfärben. In ein kleines Tiefkühlsackerl füllen und die Spitze etwas abschneiden. Die Kekse damit verzieren.
- HALTBARKEIT (BEI GUT VERSCHLOSSENER DOSE):
CA. 4-5 WOCHEN

Die Zuckerseiten Österreichs.
www.wiener-zucker.at



zum Verzieren:
Wiener Puderzucker,
Wasser,
Lebensmittelfarbe, ...



Variante

Die Kekse mit Schoko-
glasur bestreichen und
mit Nüssen/Pistazien/etc.
bestreuen.

- für den Mürbteig:
450 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
300 g Butter (kalt)
150 g Wiener Backzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eidotter



WIENER
ZUCKER[®]

www.wiener-zucker.at

Finis Feinstes



NATUR
REIN

3 fach
Garantie

www.finis-feinstes.at