Keksezeit ist Glückszeit



Die besten Rezepte
aus der bäuerlichen
Weihnachtsbäckerei

TYROLIA

Tiroler Bäuerinnen
Keksezeit ist Glückszeit





Keksezeit ist Glückszeit

Die besten Rezepte aus der bäuerlichen Weihnachtsbäckerei

Mit Fotos von Kary Wilhelm

Tyrolia-Verlag · Innsbruck-Wien



Inhalt

Vorwort 7

7 praktische Tipps
für perfekte Kekse 8

Rezepte 10

Kreative
Verpackungsideen
für köstliche Kekse 120

Rezeptregister 126



Eine gute Tradition

Die Tiroler Bäuerinnen haben den Ruf, gut und gerne zu kochen und ebenso meisterhaft zu backen. Wahrscheinlich wurden wir aus diesem Grund als Projektpartnerinnen für das Buch „Keksezeit ist Glückszeit“ ausgewählt. Wir bedanken uns sehr für diese Chance! Neben dem Thema gesunde Ernährung (in dem sich Kekse nur ab und zu wiederfinden) gehört zu den Zielen der Tiroler Bäuerinnen auch der Erhalt von Kultur und Brauchtum. Das Keksebacken hat eine lange Tradition und bringt in der Vorweihnachtszeit eine unvergleichbare Stimmung sowie besondere Düfte in unsere Häuser. Nahezu jede Familie freut sich über selbstgebackene Leckereien! Werden sie gemeinsam hergestellt, schafft das eine unvergleichliche Vorweihnachtsstimmung. Geht es doch heute mehr denn je um Zeit, die wir miteinander gestalten können. Die vorliegenden Rezepte können dazu beitragen, wieder Spaß am gemeinsamen Backen zu finden. Sie wurden sorgfältig ausgewählt und sind vielfach erprobt. Voraussetzung dafür, dass sie auch gelingen, ist die Verwendung von ausschließlich hochwertigen Zutaten: Mehl, Butter, Eier, Honig und Marmelade aus der Region verhelfen zu kulinarischen Meisterwerken! Tipps dazu sind in den Rezepten zu finden.

Ich danke den Bäuerinnen aus allen Bezirken Tirols, die ihre Lieblingsrezepte aufgeschrieben, die Kekse für die Fotos gebacken und anschließend verschickt haben. Schon das Verkosten machte uns Lust auf mehr!

So wünsche ich Ihnen viel Freude bei der Pflege des guten alten Brauches des Keksebackens in der Vorweihnachtszeit und viele Glücksmomente beim Genießen oder Verschenken der eigenen Weihnachtsbäckerei!

Helga Brunschmid
Landesbäuerin

7 praktische Tipps für perfekte Kekse

Damit Ihre selbstgebackenen Kekse immer perfekt gelingen, haben wir hier die 7 besten Tipps für Sie zusammengestellt. Folgen Sie diesen Ratschlägen und zaubern Sie köstliche Kekse, die Ihre Familie und Freunde begeistern werden.

Tipp 1 HOCHWERTIGE ZUTATEN

Die Qualität der Zutaten ist der Schlüssel zu köstlichen Keksen. Verwenden Sie frische Butter, regional hergestelltes Bio-Mehl, feinsten Zucker und hochwertige Schokolade. Dies wirkt sich direkt auf den Geschmack und die Konsistenz der Kekse aus.

Tipp 2 BEACHTEN SIE DIE RICHTIGEN MENGENANGABEN!

Achten Sie darauf, die Zutaten gemäß dem Rezept genau abzumessen. Das richtige Verhältnis von Mehl, Zucker, Butter und anderen Zutaten ist entscheidend für das Gelingen der Kekse. Zu viel oder zu wenig von einer Zutat kann das Ergebnis beeinträchtigen.

Tipp 3 VERWENDEN SIE BACKPAPIER ODER EINE SILIKONBACKMATTE!

Verwenden Sie beim Backen von Keksen Backpapier oder eine Silikonbackmatte, um ein Anhaften der Kekse zu verhindern. Dadurch lassen sich die Kekse leichter vom Blech lösen und die Reinigung wird ein Kinderspiel.

Tipp 4 DIE RICHTIGE BACKZEIT?

Bei vielen Rezepten im Buch ist eine Backzeit in Minuten angegeben. Die Erfahrung zeigt aber, dass diese je nach Backofen ein wenig variieren kann. Gerade wenn man ein Rezept zum ersten Mal ausprobiert, ist es sinnvoll, die Kekse im Ofen im Auge zu behalten und dann je nach Bräunungsgrad ein paar Minuten Backzeit anzuhängen oder abzuziehen.

Tipp 5 LASSEN SIE DIE KEKSE VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN!

Nachdem Sie die Kekse aus dem Ofen genommen haben, sollten diese auf einem Rost vollständig auskühlen, bevor sie aufbewahrt oder gegessen werden. Dadurch werden sie knuspriger und erhalten ihre optimale Textur.

Tipp 6 DEKORIEREN SIE DIE KEKSE KREATIV!

Das Auge isst mit! Kekse sind nicht nur köstlich, sondern im Idealfall auch optisch ansprechend zubereitet. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und verzieren Sie die Kekse mit Schokoladenglasur, Zuckerguss, Streuseln oder bunten Zuckerperlen. Eine schöne Dekoration macht die Kekse nicht nur appetitlicher, sondern verleiht ihnen auch eine persönliche Note.

Tipp 7 LAGERN SIE DIE KEKSE RICHTIG!

Bewahren Sie Ihre Kekse in einer luftdichten Dose oder einem Plastikbehälter an einem kühlen und trockenen Ort auf, damit sie frisch und knusprig bleiben. Sie können auch Pergamentpapier zwischen die Kekse legen, um ein Zusammenkleben zu verhindern.



Rezepte



zum Backen
mit Kindern geeignet

glutenfrei

vegan



Katharina Sollerer

Zimtschnecken

MÜRBTEIG

250 g	Mehl, glatt
90 g	Staubzucker, gesiebt
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz
140 g	Butter, kalt
1	Ei (Gr. M)

ZIMTMASSE

100 g	Butter
40 g	Zucker
4 EL	Honig
3 EL	Zimt
15 g	Mehl, glatt
15 g	Vanillepuddingpulver

> Für den Teig Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz, kalte Butter und Ei zu einem feinen und glatten Mürbteig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

> Für die Zimtmasse die Butter in einem Topf schmelzen, Zucker, Honig, Zimt, Mehl und Puddingpulver zugeben und verrühren. Die Masse erhitzen, bis sich eine sämige Konsistenz ergibt, dann den Topf vom Herd nehmen.

> Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen. Die Teigplatte in ca. 12 cm breite Streifen schneiden. Die Enden gerade schneiden, damit sich Rechtecke ergeben.

> Die Teigstreifen auf Frischhaltefolie legen, mit der Zimtmasse dünn bestreichen und dabei 1 bis 2 cm Rand frei lassen.

> Die Streifen der Längsseite nach aufrollen, mit der Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde tiefkühlen. So lässt sich später die Rolle ohne Verformung schneiden.

> Die gefrorene Teigrolle in 6 mm dicke Scheiben schneiden und mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

> Die Zimtschnecken im Rohr bei 160 °C Heißluft (oder 180 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 13 bis 15 Minuten (der Mürbteig sollte sich leicht zu bräunen beginnen) backen und anschließend auf dem Backpapier erkalten lassen.

Zimt ist der Klassiker in der Weihnachtszeit. Wenn dann feiner Mürbteig und Honig aus der Region hinzukommen, ist mein perfektes Weihnachtsgebäck fast komplett.

Tipp **Wird die Zimtmasse zu fest zum Streichen, einfach noch einmal leicht erwärmen und sie wird wieder streichfähig. Für Zimtschnecken-Cookies einfach die Teigrollen dicker machen und die einzelnen Scheiben ca. 1 cm dick schneiden.**



Judith Horngacher

Linzer Augen mit Tonkabohne

300 g	Mehl
100 g	Staubzucker
100 g	Nüsse, gemahlen
1 Prise	Salz
200 g	Butter
1	Eidotter
1	Ei
	Abrieb von ½ Zitrone
1 Stk.	Tonkabohne, gemahlen
	Marillenmarmelade, fein passiert
	Staubzucker (zum Bestreuen)

> Mehl, Staubzucker, Nüsse, Salz, Butter, Eidotter, Ei, Zitronenabrieb sowie Tonkabohne zu einem feinen, glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

> Danach den Teig nochmals durchkneten und ihn anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dünn ausrollen.

> Die Hälfte der Kekse mit einem Linzer-Augen-Ausstecher ohne Löcher ausstechen, die zweite Hälfte mit einem 3-Loch- oder beliebigen anderen Ausstecher (zum Beispiel so wie hier mit Herzform). Alle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

> Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

> Zuerst alle Kekse auskühlen lassen. Die gelochten Kekse mit Staubzucker bestreuen, jene ohne Löcher mit Marmelade bestreichen und anschließend beide Hälften zusammensetzen.

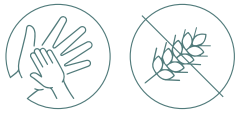
Tipp

Die Linzer Augen schmecken auch mit Ribiselgelee sehr gut. Für die Linzer Augen kann man jede beliebige Form zum Ausstechen verwenden.

Klassisch, bodenständig, traditionell mit einem Hauch von Karibik. Die Tonkabohne hat ein betörendes Aroma, das an Vanille und Bittermandel erinnert. Die Tonkabohne wird in Teilen der Karibik angebaut.



Marzipan-Kugeln



200 g Staubzucker
150 g Mandeln, geschält und gerieben
1–2 Eiweiß (Gr. M)
3–4 Tr. Bittermandelöl

etwas Staubzucker (um die Kugeln darin zu wälzen)

> Den Staubzucker, die geschälten, geriebenen Mandeln, das Eiweiß und das Bittermandelöl zu einer Masse verkneten.
> Diese etwas durchziehen lassen und daraus gleichmäßige mundgerechte Kugeln formen.
> Die Kugeln anschließend in Staubzucker wälzen.

Tipp

Zuerst immer nur 1 Eiweiß nehmen und erst wenn man bemerkt, dass man noch eines benötigt, ein weiteres. Ganz wichtig ist, dass die Mandeln geschält sind.

Das ideale Rezept für viel Entspannung beim Backen und genussvolle Überraschungsmomente beim Verkosten und Verschenken.



Alexandra Pfister

Tscherboschnitten

TEIG

10 g	Germ (trocken)
2 EL	Milch
250 g	Butter
450 g	Mehl
2 EL	Zucker
1 Msp.	Backpulver
1	Ei (Gr. L)

FÜLLE

200 g	Zucker
200 g	Walnüsse, gerieben
etwas	Rum
	Marillenmarmelade
	Schokoglasur

> Den Germ in 2 EL Milch auflösen. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und am Nudelbrett gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

> Für die Fülle Zucker und Nüsse vermischen und mit einem Schuss Rum streichfähig machen.

> Nun den Teig in drei Teile teilen und jeweils dünn ausrollen (Backblechgröße). Den ersten Teil auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Marillenmarmelade bestreichen, dann die halbe Nussmasse darauf verteilen.

> Obendrauf den zweiten Teil des Teigs legen und auch diesen mit Marillenmarmelade und der restlichen Nussmasse bestreichen. Dann mit dem letzten ausgerollten Teigstück bedecken.

> Ungefähr 35 Minuten bei 170 °C Heißluft (bis max. 180 °C Ober-/Unterhitze) backen, nach dem Abkühlen mit erwärmter Schokoglasur überziehen und anschließend in Schnitten schneiden.

Tipp

Der Teig kann natürlich auch mit einer Küchenmaschine verarbeitet werden!

Zur Sommersaison 1979 ist meine Mama aus dem Burgenland gekommen, um zu bleiben, und bereits seit damals gehören die Tscherboschnitten in unserer Familie und im Bekanntenkreis zum Advent und zur Weihnachtszeit, als ob es ein Tiroler Rezept wäre.



Ob Zimtsterne, Vanillekipferl oder Linzer Augen: Die kleinen, liebevoll gestalteten Köstlichkeiten versüßen uns die Wartezeit auf Weihnachten, lassen nicht nur Kinderherzen höherschlagen und gehören zum Fest der Liebe einfach dazu.

In diesem Buch präsentieren heimische Bäuerinnen ihre besten Keksrezepte, seit vielen Jahren erprobt und von Generation zu Generation weitergegeben. Wenn die Tage kürzer werden und ersten Schneeflocken vor dem Küchenfenster tanzen, halten Sie damit den perfekten Begleiter für einen besinnlichen Kekse-backtag in Ihren Händen. Rezepte mit regionalen traditionellen Zutaten, verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen und vielen Geheimtipps machen Lust darauf, Waage, Nudelholz und Ausstecher hervorzuholen und Familie wie Freunde mit eigenen Kunstwerken zu verwöhnen.

ISBN 978-3-7022-4139-1
9 783702 241391
www.tyrolia-verlag.at