

JOHANNREISINGER

## Weihnachtsbäckerei & Früchtepunsch

Mürbteig, Rührteig, Lebkuchenteig,

### Heidesand

für 10 Portionen

1-2-3 TEIG:

=====

100 g Staubzucker

200 g Butter

300 g Mehl, glatt

2 Eidotter

Salz

10 g Vanillezucker

1 Stück Zitrone

für Zesten

Salz

80 g Marillenmarmelade

15 g Hagelzucker

1 Eiklar



Alle Zutaten auf einem Brett kurz verkneten, dann den Teig eine halbe Stunde rasten lassen.  
Zu langes Kneten macht den Teig "brandig".

Rollen formen, mit Eiweiß bestreichen, in Hagelzucker wälzen, in 1cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben auflegen, in der Mitte eine Vertiefung machen, mit Marillenmarmelade füllen und blond backen.

### Linzeraugen

für 20 Portionen

300 g Mehl, glatt

200 g Butter

100 g Staubzucker

2 Eidotter

100 g Mandeln, ganz

zum Füllen

200 g Marillenmarmelade

zum Bestreuen

80 g Staubzucker

#### Zubereitung:

Rohr vorheizen auf ca 180°C, Mandeln blanchieren, reiben, Mehl aufs Brett sieben, Butter grob reiben oder abbröseln, alle trockenen Zutaten daruntermischen, eine Grube machen und Dotter dazugeben, Teig rasch abkneten, Teig kühl rasten lassen, Teig 3mm stark ausrollen, Scheiben ausstechen, in die Hälfte der Scheiben zwei cm große Löcher ausstechen, aufs Blech legen, mit Ei bestreichen, leicht gerösteten Mandeln (halbiert oder blättrig) bestreuen.

Teig goldgelb bei ca 180°C backen, Keks abkühlen lassen, Marmelade abrühren, die ganzen Scheiben bestreichen, die gelochten Scheiben bezuckern, mit den ganzen, gefüllten Scheiben zusammensetzen.

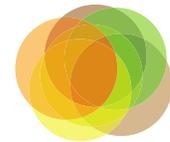
#### Anmerkung:

Der Teig wird mürber, wenn man die Hälfte des Mehles durch Stärke ersetzt. Durch zu langes Abarbeiten wird der Teig brandig (kein Zusammenhalt, Fett tritt aus), brandige Teige mit etwas Eiklar leicht verarbeiten und in Frischhaltefolie verpackt kaltstellen.

Backformen werden nicht befettet und bemehlt, Teig kann durch seinen Fettgehalt nicht kleben bleiben, Mürbteig wird hell gebacken.

Geschmackszutaten wie Nüsse, Mandeln, Kakao, Käse, Zimt, Nelken- oder Neugewürzpulver, Vanille, Salz, Zitrone ermöglichen viele Varianten.

Tipp: spezielle Ausstechformen für Linzeraugen erleichtern das Ausarbeiten.



JOHANNREISINGER

### Vanillekipferl

200 g Mehl, glatt  
40 g Maizena  
240 g Mandeln, gerieben  
100 g Staubzucker  
200 g Butter  
70 g Staubzucker

-----  
Vanillezucker-Mischung zum Bestreuen

100 g Staubzucker  
40 g Vanillezucker -----  
100 g Schokolade, zartbitter

für 10 Portionen



Rohr vorheizen auf ca 180°C, Mehl, Maizena, geriebene Mandeln und Staubzucker abmischen, Butterflocken dazugeben, rasch zu einem Teig abkneten, Teig 30 Minuten kühl rasten lassen.

Staubzucker mit Vanillezucker mischen, aus dem Teig, kleine, stumpfe Kipferl formen und aufs Blech setzen, Kipferl bei 160°-180°C blond backen, Kipferl noch heiß in Zucker wälzen oder mit Zuckermischung bestreuen.

Man kann einen Teil der Kipferln auch in Schokolade dunken.

### Lebkuchen

für 10 Portionen

560 g Vollkornmehl, Roggen  
200 g Staubzucker  
100 g Butter  
flüssig einrühren,  
80 g Haselnüsse, gerieben  
50 g Lebkuchengewürz  
40 gr Natron

-----  
80 g Honig  
4 Eier

-----  
1 Stück Ei  
zum Bestreichen  
Garnituren zum Mitbacken  
50 g Walnüsse, ganz  
oder  
50 g Mandeln, ganz  
oder  
5 g Hagelzucker  
zum Belegen/Bestreuen

Glasuren:

Zuckerglasur:  
100 g Kristallzucker, normal  
50 g Wasser

Eiweißglasur:

1 Stück Eiklar  
100 g Staubzucker  
1 Stück Zitrone  
=Saft nach Geschmack



Rohr vorheizen auf 180°C, Backblech mit Papier vorbereiten, Honig in Wasserbad schmelzen, Nüsse und Mandeln nach Bedarf blanchieren und halbieren zur Garnitur, Alle trockenen Zutaten vermischen, Honig, Butter und Eier beimengen, kurz abkneten, Teig rasten lassen !!

Teig auf Brett 1/2 cm stark ausrollen, beliebige Formen ausstechen, Formen aufs Blech legen, mit Ei bestreichen, mit Nüssen oder Mandeln belegen, Lebkuchen backen, Lebkuchen nach Wunsch glasieren oder spritzen.

Zuckerglasur:  
Zucker und Wasser zum kleinen Flug kochen,

Eiweißglasur: zum Glasieren und Spritzen Zitrone auspressen, in Eiklar unter ständigen Rühren löffelweise den gesiebten Staubzucker geben, bis die Glasur die gewünschte Dicke hat, mit etwas Zitronensaft verbessern und kurz weiterrühren.  
ev. Glasur einfärben.

Anmerkung:  
Die doppelte Lebkuchenmenge kann auch zur Herstellung von Lebkuchenhäusern verwendet werden.

Um ein Hartwerden der Lebkuchen zu verhindern, muss man den Teig immer so kurz als möglich kneten, nie dünner als 1/2cm ausrollen und sehr heiß und kurz backen.

### **Schokokeks cremig**

**für 10 Portionen**

150 g Butter  
100 g Staubzucker  
100 g Mandeln, gerieben  
1 Ei  
1 Eidotter  
100 g Mehl, glatt  
50 g Kakaopulver  
Vanillezucker, Rum

Zubereitung Butter schaumig rühren, Ei und Eidotter einrühren, danach die restlichen Zutaten gut einarbeiten.

In einer gleichmäßigen Größe auf ein vorbereitetes Backblech dressieren.  
bei 160°C ohne Farbe kurz backen, (sie sollen noch weich sein beim herausnehmen)

