

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Vanillekipferl & Hausfreunde



Weltbild

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Vanillekipferl & Hausfreunde



Weltbild

Marie Theres Berger

Vanillekipferl & Hausfreunde



Weltbild

Inhalt

Bewährte Klassiker

[Hausfreunde](#)

[Orangenkipferl](#)

[Ingwersterne](#)

[Schokozunglerl](#)

[Pfefferkuchensterne](#)

[Christbäume](#)

[Kürbiseckerl](#)

[Knusperblätter mit Schokolade](#)

[Marzipankringle](#)

[Anislaiberl](#)

[Kokos-Vanillebusserl](#)

[Elisenlebkuchen](#)

[Hagebuttensterne](#)

[Schokostangerl](#)

[Vanillekipferl](#)

[Butterkekserl](#)

[Linzer Augensterne](#)

[Nougatglöckerl](#)

[Gewürzbusserl](#)

[Husarenbusserl](#)

[Knusper-Eckerl](#)

[Zimtsterne](#)

Edle Naschereien

[Polsterzipfe](#)

[Zimtstangerl](#)

[Zitronenkekserl mit Mandeln](#)

[Schokoladenschnitten](#)

[Hauchzarte Mandelbusserl](#)

[Powidl-Polster](#)

[Sandscheiben](#)

[Mürbe Pinienkugeln](#)

[Cappuccino-Krapferl](#)

[Orangentörtchen](#)

[Stollenkrapferl](#)

[Espressobusserl](#)

[Saftige Schokowürfel](#)

[Rumtrüffel](#)

[Florentiner](#)

[Quitten-Powidl-Konfekt](#)

[Kokoskugeln](#)

[Aranzinikekserl](#)

[Marzipankrapferl](#)

[Marillen-Tascherl](#)

[Pistazienschneckerl](#)

[Orangenbusserl](#)

[Marzipan-Erdäpferl](#)

[Mokka-Madeleines](#)

[Dominosteine](#)

Bewährte Klassiker

Kekserl und Kaffee gehören zusammen,
und zwar nicht nur zu Weihnachten.
Die beste Auswahl an Traditionsrezepten
finden Sie im folgenden Kapitel.

Hausfreunde

ZUTATEN

Für den Teig

- 125 g Mehl**
- 50 g geriebene Mandeln**
- 50 g Rosinen, gehackt**
- 50 g Edelbitter-Schokolade, gehackt**
- 30 g getrocknete Cranberrys, gehackt**
- 50 g Aranzini, gehackt**
- 125 g Staubzucker**
- 1 TL Vanillezucker**
- 3 Eier**
- 1 TL Zitronensaft**

ZUBEREITUNG

1

Das Mehl mit Mandeln, Rosinen, Aranzini, Schokolade und Cranberrys in einer Schüssel mischen. Den Staubzucker mit dem Vanillezucker in einem Schälchen mischen.

2

Die Eier mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einer dicken Creme aufschlagen. Dabei die Staubzuckermischung nach und nach unterschlagen.

3

Die Mehlmischung mit einem Löffel unter die Eiercreme ziehen und alles gut zu einem Teig vermischen. Den Teig auf ein befettetes, mit Mehl bestreutes Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 15 Minuten hellbraun backen.

4

Das Blech aus dem Rohr nehmen und das Gebäck noch heiß in etwa 1 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden. Die Hausfreunde auf dem Blech 10 Minuten ruhen lassen, dann ablösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp

Auch den Teig für [Gewürzbusserl](#) oder [Cappuccino-Krapferl](#) können Sie für Hausfreunde verwenden: Den Teig nicht zu Kugeln formen, sondern wie im Rezept oben auf ein befettetes, mit Mehl bestreutes Backblech streichen und backen.



Orangenkipferl

ZUTATEN

- 250 g Mehl**
- 100 g Mandeln, fein gerieben**
- 100 g Staubzucker**
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver**
- 2 TL geriebene Orangenschale, ungespritzt**
- 1 TL Backpulver**
- 1 Ei**
- 125 g Butter**

Zum Füllen und Bestreuen

- 1 TL geriebene Orangenschale, ungespritzt**
- 2 EL Marillenmarmelade**
- Staubzucker**

ZUBEREITUNG

1

Das Mehl mit den Mandeln, dem Staubzucker, dem Puddingpulver, der Orangenschale und dem Backpulver in einer Schüssel mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Ei hineingeben. Die Butter in kleinen Stücken auf das Mehl legen. Alles mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine mischen, bis der Teig einen Kloß bildet.

2

Den Teig zu einer Rolle von etwa 6 cm Durchmesser formen und in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl rasten lassen.

3

Die Teigrolle in knapp fingerdicke Scheiben schneiden und jede Scheibe flach drücken. Die Orangenschale mit der Marillenmarmelade mischen und auf den Teigscheiben verteilen. Die Scheiben zusammenklappen und zu Kipferln formen. Dabei darauf achten, dass die Marmelade nicht herausquillt.

4

Die Kipferl auf ein befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 17 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Staubzucker können Sie selbst herstellen: Einfach weißen Kristallzucker oder braunen Rohrzucker im Mixer fein mahlen.



Ingwersterne

ZUTATEN

Für den Teig

125 g weiche Butter

125 g brauner Rohrzucker

75 g Honig

200 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

1 TL Ingwerpulver

1/2 TL Lebkuchengewürz

Geriebene Schale von 1 kleinen ungespritzten Zitrone

Für den Belag

1 Orange, ungespritzt

100 g weiße Schokolade

2 EL geschälte Sesam-samen

ZUBEREITUNG

1

Die Butter und den braunen Rohrzucker mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine schaumig rühren und den Honig untermischen. Das Mehl mit Backpulver, Ingwer, Lebkuchengewürz und Zitronenschale mischen und portionsweise unterrühren.

2

Den Teig auf der Arbeitsfläche einige Male durchkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 2 Stunden kühl rasten lassen.

3

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig darauf so dünn wie möglich auswalken und zu Sternen ausstechen. Sterne auf ein befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 10 Minuten lichtbraun backen. Dann vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4

Die Orange heiß abwaschen, trockenreiben und reichlich Schale auf einen Teller abreiben. Die Schokolade hacken, in einen Gefrierbeutel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Unten am Beutel ein Eckchen abschneiden, die Schokolade in einem dünnen Strahl auf die Sterne träufeln und mit Orangenschale und Sesam bestreuen.

Gut zu wissen

Auch ungespritzte Zitrusfrüchte müssen Sie wie anderes Obst gut waschen, wenn Sie die Schale verwenden möchten.



Schokozungerl

ZUTATEN

200 g Mehl
100 g Edelbitter-Schokolade, gerieben
50 g Mandeln, gerieben
80 g brauner Rohrzucker
1 gehäufter EL Kakaopulver
1 gehäufter TL Instant-Kaffeepulver
1 TL geriebene Orangenschale, ungespritzt
1 TL Lebkuchengewürz
2 Eidotter
1 TL Vanillezucker
150 g Butter
Geschälte Mandeln zum Belegen

ZUBEREITUNG

1

Das Mehl mit der Schokolade, den Mandeln, dem Zucker, Kakao, Kaffeepulver, Orangenschale und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eidotter hineingeben und mit dem Vanillezucker bestreuen. Die Dotter und den Vanillezucker mit einer Gabel verrühren.

2

Die Butter in kleine Stücke schneiden und auf das Mehl legen. Mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine verkneten, bis sich der Teig zusammenhält. Nun mit möglichst kalten Händen auf der Arbeitsfläche zu einem Kloß zusammenkneten. Dann den Teig zu etwa daumendicken Rollen formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt rasten lassen.

3

Die Rollen in knapp daumenlange Stücke schneiden, jeweils zu Zungerl oder Rauten formen und eine Mandel hineindrücken. Zungerl auf ein befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 12 Minuten backen.

Tipp

Übrig gebliebenes Eiklar können Sie gut zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage aufbewahren und dann für [hauchzarte Mandelbusslerl](#), [Zimtsterne](#) oder Makronengebäck verwenden.



Pfefferkuchensterne

ZUTATEN

- 50 g Butter**
- 200 g Honig**
- 1 gestrichener TL Pottasche**
- 2 EL Orangensaft**
- 1 Vanilleschote**
- 250 g Mehl**
- 1/2 Pck. Lebkuchengewürz**
- 1/2 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt**
- 50 g gewürfeltes Zitronat**
- 2 EL Schlagobers**
- 1/4 TL Zimtpulver**
- 3 EL Staubzucker**

ZUBEREITUNG

1

Die Butter mit dem Honig leicht erwärmen, bis sie zerlaufen ist, in eine Schüssel geben, die Pottasche unter Rühren im Orangensaft auflösen und zufügen.

2

Die Vanilleschote mit einem kleinen spitzen Messer längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mit Mehl, Lebkuchengewürz, Zitronenschale und Zitronat zum Honig geben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig 4 Tage gut zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen und ihn immer wieder durchkneten.

3

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut messerrückendick auswalken. Zu Sternen ausstechen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit dem Schlagobers bestreichen. Dann den Zimt mit dem Staubzucker mischen und durch ein feines Sieb dünn auf die Sterne streuen.

4

Die Pfefferkuchensterne im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C in 10 bis 15 Minuten goldbraun backen, heiß ablösen und auf ein Kuchengitter legen.

Gut zu wissen

Pottasche finden Sie im Supermarkt bei den Backzutaten. Das Backtriebmittel verwendet

man für Teige, die viel Honig, Sirup oder Zucker enthalten und deshalb mit Hefe oder Backpulver nicht so locker werden.



Christbäume

ZUTATEN

150 g weiche Butter
150 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
200 g geriebene Haselnüsse
50 g Semmelbrösel
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt
1 Prise Salz
1 TL Backpulver

Zum Bestreichen

1 Eidotter
1 EL Sauerrahm
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1

Die weiche Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handmixers oder der Küchenmaschine schaumig rühren und die Eier untermischen.

2

Das Mehl mit den Nüssen, den Semmelbröseln, Puddingpulver, Zitronenschale, Salz und Backpulver mischen und untermischen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt rasten lassen.

3

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche circa 1 cm dick auswalken, zu Tannenbäumchen ausstechen und auf ein befettetes Backblech legen. Den Eidotter mit dem Sauerrahm versprudeln, die Christbäume damit bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 10 Minuten backen.

4

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und zum Servieren dick mit Staubzucker übersieben.

Gut zu wissen

Backpulver, Speisestärke oder Puddingpulver, geriebene Nüsse und geriebene Schokolade werden immer mit dem Mehl vermischt, damit sich alle Zutaten gleichmäßig im Teig verteilen.

Tipp

Für bunte »Christbäume« das Gebäck vor dem Backen mit farbigen Zuckerperlen bestreuen.



Kürbiseckerl

ZUTATEN

Für das Kürbispüree

- 200 g Hokkaido-Kürbis, geputzt**
- 1 EL Butterschmalz**
- 2 EL Zitronensaft**
- 1 EL Zimtucker**
- 1 TL geriebene Zitronenschale, ungespritzt**
- 125 g Schlagobers**

Für den Teig

- 150 g weiche Butter**
- 125 g Feinkristallzucker**
- 100 g Frischkäse**
- 1 Prise Salz**
- 4 Eier**
- 400 g glattes Mehl**
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver**
- 1 Pck. Backpulver**
- Etwa 200 ml Milch**
- 2 EL Kakaopulver**

ZUBEREITUNG

1

Den Kürbis in kleine Stücke schneiden, im heißen Butterschmalz bei schwacher Hitze andünsten und Zitronensaft, Zimtucker und Zitronenschale untermischen. Das Schlagobers zugießen und den Kürbis zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten ganz weich dünsten, dann abkühlen lassen und pürieren.

2

Butter und Feinkristallzucker schaumig rühren. Zuerst Frischkäse und Salz, dann die Eier nacheinander unterrühren.

3

Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und unterrühren. So viel Milch untermischen, dass sich alle Zutaten zu einem cremigen Teig verbinden.

4

Die Hälfte des Teigs in eine andere Schüssel geben und mit dem Kürbispüree mischen.

Den Rest des Teiges mit dem Kakao verrühren, eventuell noch Milch unterrühren, bis der Teig cremig weich ist.

5

Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestreuen. Abwechselnd Kürbisteig und Kakaoteig mit einem Löffel nebeneinander in flachen Häufchen auf das Blech setzen. Eine Gabel spiralförmig durch die Häufchen ziehen, damit das typische Marmormuster entsteht und die beiden Teige das Blech bedecken.

6

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C circa 45 Minuten backen, in Eckerl schneiden und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.