

foto: familie strehn



design>eberstaller.at

ST RosÉ HN

CHRISTBAUM STREHN AUS DEM JAHRE SCHNEE (1989)

marzipankekse



TEIG

15 dag Mehl

½ Kaffeelöffel Backpulver

15 dag geriebene Walnüsse

8 dag Zucker

1 Pkg. Vanillin-Zucker

2 EL Wasser

12 dag Margarine

Zum Bestreichen: Ribiselmarmelade

BELAG

25 dag Marzipanrohmasse, 15 dag Staubzucker

GLASUR

10 dag Staubzucker, 2-3 EL Zitronensaft

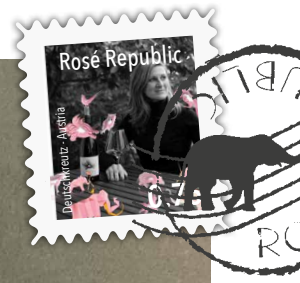
Ggf. Lebensmittelfarbe in grün (Christbäume) od. rosa (Elefanten).



Mehl und Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Darüber die Nüsse streuen und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillinzucker und Wasser hinzugeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in kleine Stücke kalte Margarine geben und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Falls er klebt, kalt stellen. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und ausstechen. Auf ein befettetes Backblech legen und in der Mitte des Rohres einschieben. **Backtemperatur:** 200 Grad, 8-10 Minuten. Die Marzipanrohmasse mit dem Staubzucker verkneten, ausrollen und ausstechen. Die gut ausgekühlten Kekse mit etwas Marmelade bestreichen und die Marzipanscheiben drauflegen. Für die Glasur den Staubzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine glatte Masse entsteht. Etwas Glasur auf den Marzipanscheiben verstreichen und nach Belieben verzieren.



foto: familie strehn

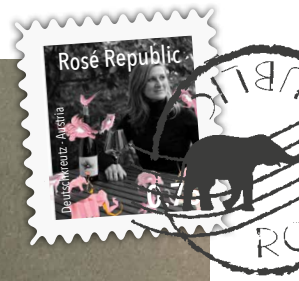


design>eberstaller.at

S T RosÉ H N

SHARING IS CARING

foto: familie strehn

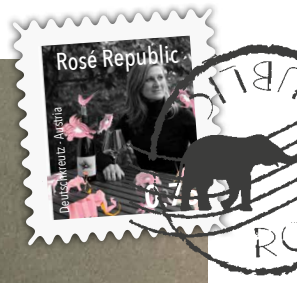


design>eberstaller.at

S T RosÉ H N

SHARING IS CARING

foto: familie strehn



design>eberstaller.at

S T RosÉ H N

SHARING IS CARING

foto: familie strehn



design-> eberstaller.at

S T RosÉ H N

SHARING IS CARING

vanillekipferl



Hiermit lüften wir im Sinne geteilter Freude ein gut gehütetes Betriebsgeheimnis - das Original Vanillekipferl-Rezept von unserer Oma!



ZUTATEN

30 dag Mehl

22 dag kalte Butter

7 dag Feinkristallzucker

10 dag geriebene Walnüsse

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

Mehl mit Zucker, Vanillezucker, kalten Butterstücken und Walnüssen mit einer Prise Salz rasch per Hand in einer Schüssel zu einem Teig formen. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben und rasten lassen. Nach dem Herausnehmen schöne Vanillekipferl formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr backen. **Backtemperatur:** 170 Grad, ca. 10-12 Minuten. Sobald sie fertig gebacken sind, herausnehmen und sofort in Feinkristallzucker wälzen.

