

Weihnachtliche Rezepte

Sainihänsler Bäuerinnen



Diese Rezepte wurden von den St. Johanner Bäuerinnen aufgezeichnet, stammen aus Kochbüchern und wurden teilweise über Generationen überliefert.

Jedes Rezept ist ein Original, daher unterscheiden sich die Form der Mengenangaben und die Zubereitungshinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Nachbacken und eine gesegnete Weihnacht!

Tiroler Zelten (Klotzenbrot)

Zutaten (Für 1 kg Wecken)

500 g Dörrbirnen (Klotzen)
250 g Rosinen
Saft einer halben Zitrone
50 g Haselnüsse gehackt
Zucker, Rum, Zimt, Nelken gemahlen
ca. 300 g Brotteig (ohne Schrot)
Teig für den Mantel („Blattl“) extra

Zubereitung:

Am Vorabend Klotzen kurz aufkochen und blättrig schneiden, zusammen mit Rosinen und Nüssen und Gewürzen über Nacht warmstellen.

Am nächsten Tag Brotteig bereiten (2 Teile Roggenmehl, 1 Teil Weizenbrotmehl) – nach Gehzeit Fülle einkneten. Nochmals ca. ½ Stunde rasten lassen, inzwischen Hülle bereiten und Brotteig so dünn wie möglich ausrollen.

Wecken mit der Hülle einschlagen (Mantel), Backrohr auf 250 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen, wenn Temperatur erreicht ist, Wecken mit einer Gabel stechen und mit Wasser benetzen und auf der untersten Stufe ins Rohr schieben. Backen bei 220 °C ca. ½ Stunde, ¾ Stunde bei 200 °C. Am Schluss nochmal benetzen, aus dem Rohr nehmen und warm (unter Geschirrtuch) auskühlen lassen.

Schokoknopf

Zutaten

200 g Butter
180 g Rohrzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
400 g Dinkelmehl
1 TL Natron
1 TL Zimtpulver
200 g Schokotropfen

Zubereitung:

Zimmerwarme Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren, Eier zugeben und festiterrühren. Mehl, Natron und Zimtpulver vermischen und unterrühren, Schokotropfen mit einem Kochlöffel unterheben. Mit befeuchteten Händen aus der Masse kleine Kugeln formen und diese auf das vorbereitete Blech legen. Die Kekse bei 180 °C 18 bis 20 Minuten backen.



Lebkuchen

Zutaten

60 dag Roggenmehl
40 dag Staubzucker
4 Dotter
3 handvoll Nüsse gerieben
3 EL Honig erweicht
3 KL Natron
2 KL Lebkuchengewürz
etwas Zitronenschale abgerieben
etwas Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammenkneten und über Nacht rasten lassen. ½ cm dick auswalken, Kekse ausstechen, ev. mit einer halben Walnuss belegen, mit dem Milch-Ei-Gemisch bestreichen und bei etwa 180 °C backen. Dieser Lebkuchen wird nicht hart, eignet sich aber auch zum Anfertigen eines Lebkuchenhauses.

Kokosbusserl

Zutaten

3 Eiklar
120 g Feinkristallzucker
150 g Kokosflocken
½ TL Zitronenschale zugeben
1 Pkg. Vanillezucker
60 Oblaten

Zubereitung:

Schnee schlagen (Zucker am Anfang zugeben), Kokosflocken und Zitronenschale zugeben, Oblaten auf Blech setzen, kleine Busserl aufspritzen, Busserl 10 min. bei 200 °C HL, dann 8 min. bei 160 °C HL backen.

Gutes Gelingen!

Vanillekipferl

Zutaten

250 g Mehl
210 g Butter
70 g Staubzucker
100 g geriebene Mandeln
Zum Wälzen:
150 g Staubzucker
2 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl und Butter abbröseln, mit Staubzucker und Mandeln rasch zu einem glatten Teig verkneten, Teig im Kühlschrank ruhen lassen. Fingerdicke Rollen formen, 5 cm abschneiden und zu Kipferl formen. Bei ca. 180 °C 10 Minuten hell backen. Zucker mit Vanillezucker mischen und die heißen Kipferl wälzen.

