

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
i.pernkopf@gmail.com
Tel. 07612 77700



Alle Keksrezepte 2007 und 2008

1) Grünbergstollen

Z u t a t e n

für 2 Stollen

380 g Nougat

230 g Milchkuvertüre

120 g dunkle Kuvertüre

200 g fein geriebene

Waffeln

270 g fein geriebene

Haselnuss-Grillage

(s. S. 407)

200–250 g zerlassene

Glasurmasse oder

Schokolade

Z u b e r e i t u n g

Nougat mit beiden Kuvertüren in einer Metallschüssel oder einem Topf über Dampf schmelzen und gut erwärmen. Waffeln und Grillage gut untermischen.

In mit Klarsichtfolie ausgelegte kleine Terrinen- bzw. Dachrinnenformen

füllen, die Formen dabei mehrmals aufklopfen und gut eindrücken,

damit die Masse gut zusammenhält und keine Hohlräume entstehen.

Kühl stellen, bis die Masse fest geworden, aber noch schnittfähig ist. Vorsichtig aus der Form nehmen und mit zerlassener Schokoladeglasur überziehen.

Bei Zimmertemperatur in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Masse darf beim Schneiden nicht zu hart sein, sonst bricht bzw. zerbröckelt sie.

Dieses Rezept stammt aus dem Buch die oberösterreichische Küche

2) Grillage

Zutaten

150 g Kristallzucker

150 g ganze Haselnüsse

(Mandeln, Cashewnüsse,

Para- oder Walnüsse,

Kürbiskerne, Erdnüsse, Sonnenblumenkerne, Sesam oder eine Mischung)

Zubereitung

Kristallzucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren, Nüsse zugeben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Erstarren lassen und je nach weiterer Verwendung brechen, reiben oder in der Küchenmaschine zerkleinern.

Tipp: Übrig gebliebene Grillage etwa mit Butterbröseln vermengen und zu süßen Knödeln servieren oder über Eis, Parfaits etc. streuen.

3) Einfacher Lebkuchen

Zutaten:

300 g Roggenmehl

180 g Roh- oder Gelbzucker

10 g Zimt

10 g Natron

20 g Lebkuchengewürz

2 Eier

80 g Honig

Zum Bestreichen:

Milch oder Ei

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem Teig verkneten und über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Backmatten den Lebkuchen 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen (dabei nicht zu viel Mehl verwenden), mit Milch oder Ei bestreichen und bei 165 bis 175 °C 10 bis 12 Minuten hellbraun backen.

Aus dem Backrohr nehmen und noch heiß eventuell mit Lebkuchenglasur bepinseln oder bestreichen (Lebkuchen erhält eine glänzende Oberfläche).

Nachdem das Gebäck ausgekühlt ist, mit Schokolade-, Eiweiß- oder Zuckerglasur verzieren.

Mit Schokoladestreusel oder Buntzucker bestreuen

4) Lebkuchenfüllungen

Zutaten für Füllung I (reicht für ca. 900 g Lebkuchenteig):

je 50 g Datteln, Rosinen, Feigen, Dörrzwetschken faszieren oder fein hacken

20 g Zitronat

20 g Aranzini

100 g Ribisel- oder Marillenmarmelade

Zutaten für Füllung II (reicht für ca. 900 g Lebkuchenteig):

60 g fein gemahlene oder grob gehackte Nüsse

je 50 g getrocknete Marillen, Ananasstücke, Zitronat, Aranzini, Datteln faszieren oder fein hacken

Prise gemahlener Zimt

Prise gemahlene Nelken

Prise Lebkuchengewürz

1 bis 2 cl Rum

10 g Vanillezucker

60 g Ribisel- oder Marillenmarmelade

Zum Bestreichen:

1 Ei

Sämtliche Zutaten sowohl bei Füllung I und II vermischen und gut abschmecken. Lebkuchenteig (Rezept s. einfacher Lebkuchenteig S. ??) rechteckig ausrollen und der Länge nach halbieren. Eine Hälfte auf ein vorbereitetes Backblech legen. Fülle darauf verteilen und mit dem zweiten Lebkuchenteigblatt abdecken. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit einer Gabel in gleichmäßigen Abständen einstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 bis 175 °C 15 bis 18 Minuten hellbraun backen.

Varianten: Lebkuchenfüllungen zu Kugeln drehen und als Fruchtkugeln in Kokosflocken oder geriebenen Nüssen wälzen. Sehr gut eignet sich auch eine Marzipanfüllung (s. S. ??).

Andere Verarbeitungsmöglichkeiten

Variante I (Lebkuchentaler):

Einfachen Lebkuchenteig nach Rezept auf S. ?? zubereiten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und halbieren. Eine Hälfte auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit ausreichend Abstand kleine Häufchen der entsprechenden Fülle auftragen. Mit dem zweiten Teigblatt abdecken. Die Zwischenräume leicht andrücken und mit einem gezackten oder runden Ausstecher Taler ausstechen. Teigreste zusammenkneten und noch einmal wie oben beschrieben verarbeiten.

Auf vorbereitetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 bis 175 °C 15 bis 18 Minuten hellbraun backen.

Variante II (Lebkuchenrolle):

Einfachen Lebkuchenteig nach Rezept auf S. ?? zubereiten. Entsprechende Fülle unter den Teig kneten und längliche Rollen formen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 bis 175 °C 15 bis 18 Minuten hellbraun backen. Ausgekühlte Rollen in Stücke schneiden und zur Gänze in helle oder dunkle Schokoladeglasur (s. S. Essay) tunken oder tauchen.

Variante III (Lebkuchentaler)

Lebkuchenteig 5 mm dick ausrollen, rund ausstechen, hellbraun backen. **Auf fertig** gebackene Lebkuchentaler einen Tupfer Powidl setzen, eine in Rum eingelegte Dörrzwetschke auflegen, andrücken, etwas antrocknen lassen und anschließend in Schokoladeglasur tunken **oder mit**

Für die Fülle:

500 g Dörrzwetschken

6 cl Rum 60 % (für Kinder Fruchtsirup, Läuterzucker oder Wasser)

50 g Powidlmarmelade

Für die Fülle Dörrzwetschken in der Moulinette zerkleinern oder mit dem Aufsatz der Küchenmaschine faszieren. Mit Rum und Marmelade vermischen und kleine Häufchen auf die noch warmen Lebkuchenplätzchen setzen. Auskühlen lassen.

Für die Glasur Kuvertüre oder Glasurmasse über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und mit Kokosfett glatt rühren. Die Lebkuchen darin kopfüber bis zum Kuchenrand tunken, abtropfen lassen und auf einer Backmatte oder auf Backpapier absetzen und trocknen lassen.

Diese Variante haben wir gezeigt

Oder eine Marzipanfüllung mit Nüssen oder getrockneten Früchten vermischt

Tipp: Aufgeschnittene Lebkuchenstücke, aber auch Fruchtebrot immer gut verschlossen lagern, damit sie nicht austrocknen.

5) Vanillekipferl

(Einer meiner alt bewährten Klassiker)

Zutaten:

300 g glattes Mehl

250 g Butter

120 g fein gemahlene Haselnüsse (Mandeln, Walnüsse, Erdnüsse oder Kürbiskerne)

100 g fein gesiebter Staub- oder Feinkristallzucker

20 g Vanillezucker

Prise Salz

Zum Bestreuen:

fein gesiebter Staubzucker mit Vanillezucker vermischt

Alle Zutaten in einer Schüssel oder auf einer Arbeitsfläche von Hand vermischen und rasch zu einem Teig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 bis 3 Stunden rasten lassen. Längliche Rollen (3 cm dick) formen und mit der Teigkarte kleine Stücke abstechen. Mit der flachen Hand ca. 4 cm lange Rollen formen und zu Kipferl biegen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 165 bis 175 °C 10 bis 12 Minuten unter Aufsicht hell backen.

Die noch heißen Kipferl auf dem Blech mit dem Staub-Vanillezucker-Gemisch bestreuen. Auskühlen lassen und mit einer Palette vorsichtig vom Blech nehmen und gut verschlossen aufbewahren.

Tipp: Wenn Sie Nüsse, Kerne, Kokos- oder Haferflocken vor der Verarbeitung in einer Pfanne oder im Ofen rösten, erhalten sie einen intensiveren Geschmack.

Varianten:

Taler:

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen (eventuell mit Dotter bestreichen). Im vorgeheizten Backrohr bei 165 bis 175 °C 10 bis 13 Minuten unter Aufsicht hellbraun backen.

Nach dem Backen jeweils 2 mit Marmelade zusammen setzen

Husarenkrapferl:

Teig zu Rollen formen, mit einem Sägemesser kleine ca. 4 mm breite Stücke abschneiden. Auf ein vorbereitetes Blech legen. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken und im vorgeheizten Backrohr bei 165 bis 175 °C 11 bis 12 Minuten auf Sicht hellbraun backen.

Zum Füllen:

Eventuell 1 bis 2 Blatt Gelatine

ca. 200 g Ribisel-, Himbeer- oder Marillenmarmelade

Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und in heißer Marmelade auflösen. Mit einem Spritzsack oder Löffel die Marmelade in die Vertiefung der heißen Kekse geben und trocknen lassen.

Tipp: Erst wenn die Marmelade nicht mehr klebt, in Behälter schichten, am besten Backpapier dazwischenlegen.

6) Zimtsterne

Zutaten:

3 Eiklar (ich verwende 90 g pasteurisiertes Eiweiß)

250 g fein gesiebter Staubzucker

2 cl Kirschwasser oder Zitronensaft

20 bis 30 g Zimt

350 g fein gemahlene Mandeln (oder Haselnüsse)

Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft sehr steif schlagen. Bei Verwendung von Kirschwasser dieses erst in die fertig aufgeschlagene Masse einrühren. 1/3 der Schneemasse für die Glasur beiseite stellen. In die verbliebene Menge Zimt und Mandeln untermengen. (Zur geschmacklichen Verbesserung kann man zusätzlich 100 g Rohmarzipan oder 30 g klein gehacktes Orangeat einarbeiten.)

Teig zwischen einem aufgeschnittenen Vakuumiersack, zwischen zwei Backmatten oder auf einer mit fein geriebenen Mandeln oder Haselnüssen bestreuten Arbeitsfläche 8 bis 10 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen. Den Ausstecher ab und zu in Wasser tauchen, damit sich die Masse leichter ablöst. Mit Eiweißglasur bestreichen und bei Raumtemperatur 5 bis 6 Stunden oder über Nacht antrocknen lassen. (Um die Glasur gleichmäßig in die Ecken zu verteilen, verwende ich einen Holz- oder Metallspieß.)

Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 bis 190 °C 5 bis 6 Minuten unter Aufsicht backen. Die Glasur sollte eine weiße Farbe und nur einen leichten Ansatz von Bräune aufweisen, die Sterne sollten innen noch weich sein.

Oder ohne Antrocknen bei ca. 145 bis 150 ° C ca. 10 bis 12 Minuten backen.

Tipps für das Glasieren: Sie können die Sterne auch ohne Glasur backen und noch warm mit Staubzuckerglasur bestreichen.

Oder Sie bestreichen den ausgerollten Teig gänzlich mit Glasur und stechen Sterne aus. Die Teigreste können Sie dann mit fein gemahlene Nüssen wieder zusammenkneten und ausrollen, so lange bis der Teig aufgebraucht ist.

Wem das Ausstechen zu mühsam ist, der kann auch Stangerl schneiden.

Staubzuckerglasur:

(150 g feiner Staubzucker, 2 bis 3 EL Wasser, etwas Rum, Zitronensaft, Kirschwasser oder, Orangensaft gut verrühren bis eine dickflüssige Glasur entsteht; eventuell mit roter Lebensmittelfarbe oder 2 EL rotem Rübensaft einfärben)

Sie können selbstverständlich auch Fondantglasur verwenden

7) Kokosbuserl

Zutaten:

3 Eiklar

150 g Feinkristallzucker

1 cl Zitronensaft

30 g Honig

200 g Kokosflocken

Eiklar mit Zucker, Zitronensaft und Honig sehr schaumig schlagen. Kokosflocken darunter mengen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech dressieren. Vor dem Backen 1 Stunde rasten lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei 165 bis 175 °C 10 bis 12 Minuten hellbraun backen.

Für fruchtige Kokosbuserl sehr klein gehackte getrocknete Ananasstücke, Datteln, Feigen,.....usw. unter die Masse mengen

8) Neros

Zutaten:

200 g zimmerwarme Butter

90 g fein gesiebter Staubzucker oder Feinkristallzucker

25 g fein gesiebter Kakao

3 Eier

1 Dotter

190 g glattes Mehl

Prise Salz

Zum Füllen:

Ribiselmarmelade oder Pariser Creme (**s. S. ??**)

Zum Tunken:

helle oder dunkle Schokoladeglasur (**s. S. Essay**)

Butter mit Zucker und Salz sehr schaumig rühren. Nach und nach Eier und Dotter dazurühren. Mehl mit Kakao vermischen und untermengen. Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle füllen und kleine runde Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech dressieren. Im vorgeheizten Backrohr bei 165 bis 175 °C 8 bis 10 Minuten nicht zu dunkel backen, bis sie sich leicht fest anfühlen.

Die Hälfte der ausgekühlten Kekse auf der Unterseite mit Marmelade oder Creme bestreichen und die andere Hälfte darauf setzen. Bis zur Hälfte in Schokoladeglasur tunken oder mit Schokoladestreifen verzieren.

9) Orangenbusserl

Zutaten:

250 g zimmerwarme Butter

250 g fein gesiebter Staubzucker oder Feinkristallzucker

8 Dotter

1 Ei

etwas frisch abgeriebene Orangenschale oder Orangenschalenpulver (oder 2 EL Orangenpaste, im Fachhandel erhältlich)

400 g glattes Mehl

Prise Salz

Zum Füllen:

Marillenmarmelade (evtl. mit Orangenpaste, -likör oder -saft abgeschmeckt), Orangenmarmelade oder Orangenbuttercreme (**s. S. ??**)

Zum Tunken:

helle oder dunkle Schokoladeglasur (**s. S. ??**)

Butter mit Zucker und Salz sehr schaumig rühren. Nach und nach Dotter und Ei untermengen. Orangengeschmack einrühren und Mehl untermischen. Masse in einen Spritzsack füllen und mit glatter Spritztülle kleine Busserl auf ein vorbereitetes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 165 bis 175 °C 8 bis 10 Minuten hell backen.

Die Hälfte der ausgekühlten Busserl auf der glatten Seite mit Marmelade bestreichen und die andere Hälfte darauf setzen. Bis zur Hälfte in Schokoladeglasur tunken.

10) Ananaskonfekt

Zutaten:

Für die Konfektmasse:

250 g Marzipan

250 g getrocknete Ananasstücke (gecuttert, faschiert oder sehr klein geschnitten)

100 g fein gesiebter Staubzucker

2 cl Batida de Coco (Kokoslikör) oder Ananassirup

Für die Glasur:

ca. 300 g weiße Kuvertüre

30 g Kokosfett

Sämtliche Zutaten für die Konfektmasse im Kessel oder von Hand auf einer Arbeitsfläche abmischen. Kleine Stangerl formen. Für die Glasur Kuvertüre über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und mit Kokosfett verrühren. Stangerl zur Hälfte oder zur Gänze mithilfe einer Gabel in die Glasurmasse tauchen und trocknen lassen. Auf ein Pralinengitter absetzen und antrocknen lassen. Bevor die Schokolade zu stocken beginnt, auf Backtrennpapier oder Backmatte setzen. Als Garnitur genügt ein kleines getrocknetes Ananasstück.

Marzipanmasse mit oder ohne Ananas (wahlweise mit grob gehackten Nüssen) in entsteinte, halbierte Datteln füllen, zur Hälfte in Schokolade tunken

11) Rumkugeln

Zutaten:

je 100 g gemahlene Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse
120 g fein gesiebter Staubzucker
150 g helle Kuvertüre oder Schokolade
150 g dunkle Kuvertüre oder Schokolade
150 g Ribisel- oder Himbeermarmelade
1/16 l Rum 60 %
2 cl Zitronensaft

Zum Wälzen:

Kristallzucker, Schokoladestreusel oder Kokosflocken

Nüsse mit Staubzucker gut vermischen. Rum und Zitronensaft dazugeben untermischen. Geschmolzene Schokolade unterrühren und von Hand gut durchmischen. Mit der Hand kleine Kugeln formen und in Kristallzucker, Schokoladestreusel oder Kokosflocken wälzen und kühl stellen.

Tipp: Hiervon können Sie getrost auch eine etwas größere Menge zubereiten, da das Konfekt ausgezeichnet schmeckt.

12) Kirschbusserln

Z u t a t e n

für 95–100 Busserl
180 g zimmertemperierte
Butter
100 g Feinkristallzucker
1 Ei
80 g fein geriebene
Mandeln oder Haselnüsse
220 g glattes Mehl
ca. 95–100 eingelegte
Amarenakirschen
Butter für das Backblech
Für die Glasur
100 g fein gesiebter
Staubzucker
2 TL Vanillezucker
ca. 3 cl Rum (38 Vol.-%)
oder erwärmtes Fondant

Z u b e r e i t u n g

Butter und Zucker schaumig rühren. Dann das Ei dazurühren und Mehl sowie Mandeln bzw. Nüsse untermengen. Die Masse in einen Dressiersack mit gezackter Sterntülle füllen und kleine Busserln auf ein gebuttertes oder mit Backpapier belegtes Backblech dressieren (spritzen). Je eine gut abgetropfte Kirsche auf jedes Busserl legen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 °C 7–8 Minuten backen. Herausnehmen und mit der vorbereiteten Glasur verzieren.

Für die Glasur alle Zutaten verrühren.

Dieses Rezept stammt aus dem Buch die oberösterreichische Küche