



Biohof  
**ADAMAH**



## **Rezepte zu Weihnachtsbäckereien von unserer Mitarbeiterin Claudia Summerauer!**

### Dinkelherzen

25 dag zimmerwarme Butter, 20 dag Rohrzucker, 2 Eier, 1 Dotter, 50 dag Dinkelfeinmehl, 10 dag gemahlene Mandeln, ½ Pack. Backpulver, ½ TL Zimtpulver, je 1 Msp. Nelken-, Galgant- und Muskatnusspulver, 1 Prise Salz, Mehl für die Arbeitsfläche.

Zubereitung: Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier und Dotter nach und nach begeben, dann mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten, diesen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Min. kühlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, zu verschieden großen Herzen ausstechen, aus diesen evtl. kleinere Herzen ausstechen und bei 160 Grad C Umluft 10-12 Min. backen. Ausgekühlt jeweils 2 Kekse mit Marmelade zusammensetzen (z. B. Marillen- oder Dirndlmarmelade) oder die noch warmen Kekse überzuckern.

### Marzipan-Ingwer-Pralinen

12 dag kandierter Ingwer (11 dag grobwürfelig, den Rest fürs Dekorieren in 2-mm-Würfel geschnitten), 7 dag geriebene Mandeln, 25 dag Rohmarzipan, 15 dag Honig-Marzipan, 15 dag Staubzucker; eventuell 5 dag dunkle Kuvertüre (geschmolzen) und 2 KL Kakaopulver zum Verzieren.

Zubereitung: Ingwer mit Mandeln zu einer festen Paste mixen, dann mit Marzipan verkneten, dabei nach und nach Staubzucker einarbeiten. Die Masse zwischen Backpapier zu einer 2 cm hohen Platte (14 x 12 cm) ausrollen und für 1 Std. tiefkühlen. Daraus (Backpapier abgezogen) Würfel schneiden. Die Pralinen eventuell zu ¼ in Kuvertüre tauchen, abtropfen und auf Backpapier trocknen lassen, eventuell auch mit Kakaopulver bestreuen und mit Ingwer verzieren.

### Zimtgebäck

3 Eiklar, 25 dag Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 TL Zimt, 30 dag gemahlene Haselnüsse, ca. 4 dag ganze Haselnüsse.

Zubereitung: Eiklar steif schlagen, dabei Zucker begeben. Vom Schnee ½ Tasse abnehmen. Den Rest mit Zimt und Nüssen verrühren, zu walnussgroßen Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, obenauf jeweils Schnee und 1 Haselnuss geben. Die Zimtkugeln bei 125 Grad C 25-30 Min. backen.

### Schokoladetaler

25 dag Schokolade (am besten Kuvertüre), Haselnüsse, Walnüsse, Kürbiskerne, Mandeln, Rosinen, Orangeat etc. zum Belegen.

Zubereitung: Kuvertüre über Dampf auf 38 Grad C erwärmen, dann auf 28 Grad C abkühlen und erneut auf 32 Grad C erwärmen. Dadurch bekommt die Masse einen schönen Glanz und zergeht nicht so leicht. Daraus auf Backpapier Häufchen platzieren (Kaffeelöffel), diese glattstreichen, mit Nüssen etc. belegen. Die Taler kalt stellen.

### Zwieback

4 Eiweiß, 10 dag Kristallzucker, 10 dag Mehl, 15 dag Mandeln (Kürbiskerne).  
Zutaten: Die Eiklar steif schlagen und den Eischnee mit Zucker, Mehl und Mandeln (ganze, ungeschälte) bzw. Kürbiskernen vermischen. Die Masse in eine befettete und bemehlte Kastenform füllen und bei 180 – 200 Grad C goldgelb backen, anschließend auskühlen lassen. Den Wecken 3-4 Tage stechen lassen (trocknen), danach in dünne Scheiben schneiden und im Rohr bähen.  
Tipp: Dieses Rezept ist eine sehr gute Verwertung von Eiklar!

### Mohnkipferl

Mürbteig: 40 dag kalte Butter, 10 dag Staubzucker, 1 Prise Salz, 2 Dotter (4 dag), 50 dag Mehl, 16 dag gemahlener Mohn; Vanillezucker-Staubzucker-Gemisch zum Wälzen.

Zutaten: Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten – nur kurz kneten (sonst wird der Mürbteig zu bröselig) – und diesen an einem kühlen Ort rasten lassen. Dann den Teig zu Stangen rollen, in Stückchen teilen und diese zu Kipferl formen. Die Kipferl auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Rohr bei 160 Grad C 12 Min. backen, danach sofort dicht mit dem Vanillezucker-Staubzucker-Gemisch besieben.

Tipp: Statt Mohn kann man auch fein geriebene Kerne (z. B. Kürbis- oder Sonnenblumenkerne) verwenden. Der Teig könnte auch ausgerollt und dann zu Keksen ausgestochen werden.

### Marmelade-Dinkelkekse

Zutaten: 200 g Butter, 150 g Blütenhonig (wenn möglich sehr fest), 200 g Dinkel-Vollkornmehl, 150 g geriebene Haselnüsse, wenn notwendig 2-3 EL Milch.  
Zutaten: Die Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühl rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage 2-3 mm dick ausrollen, Kekse ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad C (mittlerer Schiene) 7-8 Minuten goldgelb backen. Kekse auskühlen lassen. Zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen.