

Lasst uns miteinander backen und kochen/Rezepte

Vanillekipferl

Zutaten

20 dag Mehl
15dag Margarine
10dag Zucker 10dag Nüsse
1 Eidotter

Zubereitung

Mürbteig zubereiten, rasten lassen, Kipferl formen, bei 175 Grad ca. 12 Minuten backen. Die noch heißen Kipfel vorsichtig im Staubzuckergemisch wälzen und abkühlen lassen – die Kipferl in gut verschließbaren Keksdosen lagern.

vorbereiten

Tag unterlage

Kokosbusserl

Zutaten

3 Eiklar von mittelgroßen Eiern, Salz, 190 g Zucker, 200 g Kokosflocken, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone, 1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Langsam den Zucker dazugeben und weitermixen, bis eine dicke Masse entsteht. Jetzt Zitronenschale und -saft sowie die Kokosflocken unterheben. Mit dem Löffel kleine Busserl auf das mit Backpapier ausgekleidete Backblech setzen. Bei 175-180 Grad Heißluft rund 15 Minuten backen.

Dotterbusserl oder Stangerl

Zutaten

125g Butter, 80g Staubzucker, Vanillezucker, Saft von einer Zitrone, 6 Eidotter, 180g Mehl

Schokoladeglasur

50g Butter oder Kokosfett, 100g Schokolade, Marillenmarmelade

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren
Dotter, Zitronensaft, zuletzt Mehl unterrühren.
Masse mit einem 'Dressiersack auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.
Ceres und Schokolade im Wasserbad weich werden lassen und je 2 Busserl mit Marmelade zusammensetzen, halb in Schokoglasur tunken und trocknen lassen.

Dressiersack

Gesunde Kuglerl oder Würfel

Zutaten

25 g Mohn, 25g beliebige Nüsse (Walnüsse, Pistazien, Mandeln...), 25 g beliebige Flocken (Hafer, Dinkel), 75g gemischte Trockenfrüchte (Datteln, Feigen, Marillen, Rosinen...) 10g Butter, Gewürze nach Belieben (Zimt, Vanille, Ingwer, Kardamom, Lebkuchengewürz, Chili), weiße Schokoglasur zum Verzieren oder in Kakaopulver, Kokosflocken wälzen.

Alle Zutaten mit dem Mixer pürieren, den Teig auf einem Arbeitsbrett zu einer fingerhohen Platte drücken und Würfel schneiden oder Kuglerl machen und mit der Glasur verzieren. Die Würfel auf einem mit Backpapier belegte Backblech aushärten lassen, in Konfekthüllen setzen und in luftdichten Dosen (ca 3 Wochen haltbar) im Kühlschrank aufbewahren.

Vegetarisches Chili