

Dietmar Fercher

Süße Weihnachtsklassiker

Himmlisches aus Österreich

Residenz Verlag

Dietmar Fercher

Süße
Weihnachtsklassiker
Himmlisches aus Österreich

Mit Fotos von Konrad Limbeck

Residenz Verlag

Inhalt

Klassiker
Mürbteigkeks
Butterkeks
Lebkuchen
Windbäckerei
Mandelgebäck
Weihnachtliche Kuchen
Konfekt & Marzipan

Anhang

Vorwort

Von Anisbögen über Kokosbusslerl, Vanillekipferl und Weihnachtsstollen bis zu Zimtsternen: In diesem Büchlein habe ich Ihnen meine besten Rezepte für die schönste Zeit des Jahres zusammengestellt.

Aus Zucker, Honig, Nüssen, Butter, Marzipan und viel Schokolade entsteht unwiderstehliche Weihnachtsbäckerei, die als liebevoll verzierter Christbaumschmuck ebenso wie als süße Gabe große und kleine Herzen erfreut. Damit alles gut gelingt, finden Sie bei den Rezepten zahlreiche leicht verständliche Tipps aus der Meisterbackstube.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Backen und eine köstliche Adventszeit!

Dietmar Fercher

Klassiker



Anisbögen

ZUTATEN FÜR ca. 60 STÜCK

100 g Butter
100 g Staubzucker
10 g Vanillezucker
2 Eier (Größe S–M)
100 g Mehl
ca. 30 g Anis

Zimmerwarme Butter, Staub- und Vanillezucker gut schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben. Zum Schluss Mehl mit einem Kochlöffel einrühren.

Masse in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen (ca. 8 mm). Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech in größeren Abständen Plätzchen dressieren. Mit Anis bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 °C ca. 8 Minuten backen, bis sie eine schöne hellbraune Farbe haben.

Noch heiß mit einer Spachtel oder Palette über einen Kochlöffelstiel oder in eine schmale Rehrückenform legen, damit sie die typische gebogene Form annehmen.

TIPP: Sollten die Plätzchen zu kalt und nicht mehr formbar sein, nochmals kurz ins Backrohr geben.



Eisenbahner

ZUTATEN FÜR ca. 60 STÜCK

Mürbteig

(siehe Linzeraugen, [S. 40](#))

Mehl zum Bestauben

350 g Ribiselmarmelade, passiert

Für die Mandel-Makronen-Masse

200 g Marzipanrohmasse

1 Eiweiß

60 g Honig

30 g Feinkristallzucker

Mürbteig in Blechgröße 3 mm dick ausrollen, mit Mehl leicht bestauben. Mit dem Nudelholz aufrollen, aufs Backblech abrollen. Mit einer Gabel oder Stippwalze stupfen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 8 Minuten hell backen. Noch heiß der Länge nach in 4 cm breite Streifen schneiden und auskühlen lassen.

Für die Makronenmasse Marzipanrohmasse mit Eiweiß in einer Schüssel mit der Hand glattarbeiten, bis keine Marzipanknollen mehr vorhanden sind. Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Kochlöffel glattrühren. Masse in einen Dressiersack mit 6-mm-Sterntülle füllen. Hälfte der Mürbteigstreifen vom Blech nehmen, die restlichen etwas auseinanderdrücken. Links und rechts an den langen Seiten sowie an den Breitseiten der auf dem Blech liegenden Mürbteigstreifen je einen Streifen Makronenmasse dressieren.

Im vorgeheizten Backrohr bei 220–230 °C (nur Oberhitze) ca. 6–8 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Makronenmasse eine schöne Farbe hat. Gut auskühlen lassen.

Marmelade aufkochen. Restliche Mürbteigstreifen eng aneinanderlegen, mit etwas weniger als der Hälfte der Marmelade bestreichen. Oberseite mit einer Palette sofort auflegen und vorsichtig andrücken.

Restliche Ribiselmarmelade in einen Dressiersack mit 3-mm-Lochtülle füllen. Zwischenräume zwischen den Makronenstreifen damit ausfüllen. Auskühlen lassen und in 2,5 mm dicke Streifen schneiden.

TIPPS: Marmelade-Dressiersack mit Topfhandschuhen anfassen, er ist sehr heiß. Sollte die Marmelade zu fest sein, ein paar Tropfen Wasser zugeben und nochmals aufkochen.

Wenn die Marzipanmasse zu fest und nicht dressierfähig ist, etwas Eiweiß dazugeben.

