

Magische Weihnachten im Marchfeld 2018

Vanillekipferl

Johanna und Alfons Grünwald

35 dag Mehl
21 dag Butter
11 dag Staubzucker
8 dag Walnüsse gerieben
2 Dotter

Die Zutaten verkneten. Den Teig rasten lassen und zu Kipferl formen. Dann bei etwa 160 Grad etwa 10 Minuten hell backen. Zum Wenden der Kipferl wird Streuzucker mit 3 Sackerl Vanillezucker gemischt. Nach dem Backen die Kipferl sofort in der Zuckervanillezuckermischung wenden.

Punschkräpferl

Johanna und Alfons Grünwald

Biskuit für Punschkräpferl:

3 Eier
9 dag Zucker
6 dag Mehl
2 dag Maizena

Fülle, Biskuitbrösel, Marillenmarmelade, Orangen- und Zitronenaroma und Rum 80 %

Punschglasur
Rapsöl

Für die Biskuitmasse werden die Eier getrennt. Dotter wird mit Zucker cremig gerührt. Das Eiklar zu festem Schnee geschlagen und abwechseln mit Mehl und Maizena unter die Dottermasse untergehoben. Auf einem Backblech dünn auftragen und bei 170 Grad hell backen.

Das fertige Biskuit auskühlen lassen und dann runde Scheiben ausstechen.

Für die Punschmasse werden die Biskuitreste zu Biskuitbröseln zerdrückt, die mit Marmelade, Orangen- und Zitronenaroma sowie Rum abgeschmeckt wird.

Auf den Biskuitboden in eine Form die Punschmasse hineinpressen und dann den Biskuitdeckel darauf geben und nochmals festdrücken.

In der Zwischenzeit die Punschglasur erwärmen und mit etwas Rapsöl verdünnen, damit sie eine feine, dünnflüssige Glasur wird.

Die „rohen“ Punschkräpferl mit der rosa Punschglasur überziehen und trocknen lassen.

Nesselroder Bombe

(liebte Kaiser Franz Joseph und wurde des öfteren auch zu Weihnachten am Wiener Hof serviert)

Rezept David Sloboda, Schloss Hof, Restaurant „Zum weissen Pfau“

½ l Vanillepudding mit 100 g Kastanienpüree und einem 1/4 l steif geschlagenem Obers mischen. 250 g kleinwürfelig geschnittenes kandiertes Obst darunterheben und mit Maraschino parfümieren. In eine Puddingform füllen und über Nacht im Eis stehen lassen. Stürzen, mit Lebkuchenbrösel bestreuen und mit Obers servieren.

Cornflakes – Wölkchen

Rezept Carina Schmid, Marchegg, Bernstein Motel

100 g gestiftelte Mandeln
1 EL Staubzucker
250 g weiße Kuvertüre
½ TL gemahlener Zimt
20 g getrocknete Cranberries
50 g Cornflakes

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie goldbraun sind und mit Staubzucker bestreuen. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

2. Kuvertüre über Wasserdampf schmelzen und Zimt unterrühren. Cranberries grob hacken und mit Mandeln und Cornflakes unter die Kuvertüre mischen. Die Masse mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen in Pralinen-Papierförmchen füllen und ca. 60 Min. trocknen lassen.

Klosterkipferl

Rezept Carina Schmid, Marchegg, Bernstein Motel

210 g Mehl
140 g geriebene Mandeln
100 g geriebene Schokolade
50 g Staubzucker
2 Dotter
150 g Butter
Fertige Schokoladenglasur
1 Packung gehackte Pistazien

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und kalt stellen. Bauchige Kipferl formen, auf ein Backblech setzen und bei ca. 150 C Umluft 16 Min. backen. Erkalten mit Schokoladenglasur die Spitzen überziehen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Omas gute Krapferl

Rezept Carina Schmid, Marchegg, Bernstein Motel

520 g glattes Mehl

310 g Margarine

140 g Zucker

1 Ei

1 Dotter

Marillenmarmelade

Mürbteig zubereiten, eine halbe Stunde rasten lassen und auswalken. Verschiedene Formen verwenden zum Ausstechen. Immer ein Ganzes und eines mit einem Loch in der Mitte. Marmelade auf die ganze Seite streichen und dann das Keks mit dem Loch darüber geben. Bei 170°C Ober-Unterhitze backen.

Grammelstrudel

Hilde & Sonja Müllner, Kopfstetten, Gasthaus Müllner

Zutaten:

400-450 g Grammeln (faschiert)

750-800 g Mehl

200 g Staubzucker

2 Dotter

2 ganze Eier

1 Becher Rahm

½ Pkg Backpulver

Zitronenschale

Zum Füllen: Äpfel oder Preiselbeermarmelade

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, kalt stellen und fingerdick ausrollen. Mit einer Apfelfülle (mit Zimt und Zucker) oder Preiselbeermarmelade füllen. Bei 170°C etwa 40 Minuten backen bis der Strudel hellbraun ist.

Schmerstrudel

Hilde & Sonja Müllner, Kopfstetten, Gasthaus Müllner

Zutaten:

Fettziegel

300 g Schmer (Filz)

150 g Mehl

Strudelteig

280 g Mehl

1 EL Rum

1 EL Essig

Salz

Zum Bestreichen:

2 Dotter und etwas Wasser abmischen

Zum Füllen: Marillenmarmelade

Den Schweinefilz feinst schneiden oder hacken und mit Mehl verkneten. Kalt stellen. Für den Strudelteig die Zutaten zusammen kneten. Den Strudelteig ausziehen und den Schmerziegel in die Mitte legen und den Strudelteig darüber falten, den Fettziegel mit einem Strudelholz einklopfen, dann den Teig erneut übereinander legen und nochmals einklopfen. Den Vorgang soll man mindestens 4 x wiederholen, dann den Teig etwas rasten lassen. Den Teig ausrollen, mit Marmelade füllen und zusammen rollen. Mit dem Dotterwassergemisch bestreichen. Bei etwa 170°C 40 Minuten backen.

Bienenhäuschen

Johanna und Alfons Grünwald

15 dag Walnüsse gerieben
30 dag Staubzucker
1 Eiklar
2 Rippen erweichte Schokolade
1 EL Rum

Eierlikör

Schokoladebuttercreme
20 dag Butter
10 dag Zucker
2 Rippen Schokolade

Mürbteigkekse
30 dag Mehl
20 Dag Butter
10 dag Staubzucker
2 Dotter

Walnüsse, Zucker, Eiklar, die erweichte Schokolade und der Rum werden zusammen gerührt und in die Bienenhausformen gepresst. Sie müssen kühl rasten und werden dann aus der Form genommen. Ein kleines Loch stechen, in welches der Eierlikör gefüllt wird. Dann die Schokoladecreme auf eine kleinen, runden Mürbteigkeks auftragen und auf die Unterseite der Bienenhäuser drücken.

Schokoladebuttercreme

Die zimmerwarme Buttercreme wird mit dem Zucker und der erwärmten Schokolade verrührt. Dann ist sie fertig zu Verwendung.

Mürbteigkekse für den Boden

Aus Mehl, Butter, Staubzucker und den Dottern einen Mürbteig kneten. Kurz rasten lassen und dann in kleinen, runden Scheiben ausstechen. Ca. 10 Minuten bei etwa 170 Grad backen.

Abgekühlt als Boden für die Bienenhäuser verwenden.

Jägergericht

Hermi Breuer

Herz und Lecker (Zunge) vom Wild (Rotwild, Wildschwein – kann auch gemischt sein)

1 Suppengemüse, etwas mehr Petersilienwurzeln (3 Stück)

2 Stück Zwiebel mit Schale

Salz

Pfefferkörner und Senfkörner

Lorbeerblätter

2 l Wasser

4 EL Sauerrahm

5 EL Schweineschmalz

10 EL glattes Mehl

Das Wasser zum Kochen bringen. Herz, Lecker, Wurzelgemüse und die einmal durchgeschnittene Zwiebel mit der Schale hinzugeben. Die Gewürze hinein und nach Geschmack salzen. Langsam ca. 1,5 Stunden leicht kochen, wallen lassen. Alles abseihen und überkühlen lassen. Den gekochten Lecker (Zunge) schälen. Lecker und Herz fein nudelig schneiden und beiseite stellen.

Schweineschmalz erhitzen, das Mehl einrühren und leicht bräunen. Dann die überkühlte Einbrenn in den Sud einrühren. Wurzelwerk wieder zum Sud dazu geben. Alles passieren. Verfeinert wird mit saurem Rahm. Anschließend das geschnittene Herz und den Lecker dazu geben. Kurz aufkochen lassen.

Serviert wird mit Semmelknödeln!

Alt-Wiener Lungenbraten

Rezept David Slododa, Schloss Hof, Restaurant „Zum weissen Pfau“

1,2 kg Rinderlungenbraten

Salz, Pfeffer

Fülle:

150 g Kalbfleisch faschiert

15 g Schweinefleisch faschiert

1 Semmel in Milch

1 Zwiebel

Petersilie und Gewürze

Ei,

Obers,

1 kleine Gänseleber

Sauce:

Öl,

Zwiebel,

Mehl,

Suppe,

Sauerrahm

Lungenbraten in große Schnitzel schneiden. Klopfen und würzen.

Für die Fülle Faschiertes mit ausgedrückter Semmel, Ei, Obers und den Gewürzen gut durchschlagen. Fülle auf Fleisch mittig platzieren und einrollen.

Rouladen in heißem Fett scharf anrösten und ausheben.

Im Bratenrückstand Zwiebel anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Suppe und Rahm verrühren.

Die Rouladen wieder einlegen und ca. 1,5 h im Rohr langsam schmurgeln lassen.

Mit Serviettenknödel und Wintergemüse servieren.