

Rezepte Magische Weihnachten Stans

Weihnachtskekse von den Staner Kindergartenkindern

Vanillekipferl

420g Mehl
120g geriebene Nüsse
120g Staubzucker
320g Butter
2 Packungen Vanillezucker

Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Butter und die geriebenen Nüsse zu einem Teig verarbeiten und diesen 1 Stunde in Klarsichtfolie in den Kühlschrank legen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und aus dieser Rolle Scheiben abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 175°C für ca. 12-15 Minuten Umluft hellbraun backen. Dann die Kipferl in einer Mischung aus Staubzucker & Vanillezucker wälzen und danach vollständig abkühlen lassen.

Butterkekse

600g Mehl
1 Packung Backpuler
200g Zucker
160g Butter
12 Löffel Milch
2 Eier

Die Zutaten gut vermengen und zu einem festen Teig kneten. Dann dünn ausrollen und in beliebige Formen ausstechen. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C im Backrohr goldbraun backen.

Rezepte Magische Weihnachten Stans

Staner Zwerg Brot von Rosi und Klaus Kolednik

Anstellgut:

50g Roggenmehl

50 g Wasser

vermengen und in ein Marmeladeglas füllen

Schraubverschluss nicht ganz verschließen, 24 Stunden ruhen lassen

Das ganze ca. 3-4 Mal wiederholen; allenfalls solange bis Luftblasen entstehen, denn dann ist das Anstellgut bzw. der Ansatz zur weiteren Verwendung aktiviert. Aufbewahrung im Kühlschrank.

1.

Erster Vorteig

50g Weizenmehl

35g Wasser (lauwarm)

1g Salz

0,5g Hefe

Alles zusammenrühren und 12 h gehen lassen.

2.

Zweiter Vorteig

34g Weizenmehl

34g Wasser (lauwarm)

1,5g Anstellgut (Roggensauerteig)

3 Minuten zusammenrühren

1 h bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zugedeckt 12 h im Kühlschrank gehen lassen

3. Teig

67g Roggenmehl

185g Weizenmehl

150g Wasser(lauwarm)

7g Butter (Zimmertemperatur)

6g Salz

3g Hefe

Alle 3 Teige zusammen, beide Vorteige nicht vergessen, 5 Minuten auf kleiner Stufe und dann ca.8 Minuten etwas schneller kneten, ca. 1 h gehen lassen.

Teig aufteilen: einmal 400g: Kopf mit Mütze einen Tropfen formen, aus dem dann Kopf und Mütze geformt werden;dann 2 Teile zu 30g: Pommel von der Mütze und das Stirnband formen, eine kleine Kugel aus 8g Teig formen und diese für die Nase verwenden, Restteig für Bart und Frisur verwenden: ausrollen und mit Teigrad rechteckige Streifen ausschneiden; Augerl mit umgekehrter Sahnetülle ausstechen und in Mohn eintauchen.

30 Minuten bei 220 Grad backen. Tipp: Sollte es zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Rezepte Magische Weihnachten Stans

Weihnachtsmenü von Josef Seebacher für Patres von Kloster St. Georgenberg

Vorspeise Palatschinkenrollen aus Georgenberg

150 g Mehl bzw. nach Bedarf
2 Eier
½ l Milch
Dill
Brise Salz und Muskat

Einen Palatschinkenteig zubereiten und die Palatschinken herausbacken. Palatschinken auskühlen lassen.

Füllung

1 Becher Sauerrahm
1 Becher Creme fraiche
Kren klein hacken oder eine Dose
Zitronensaft
Salz
Pfeffer
2 Blatt Gelatine
200 g geräucherten Lachs in Stücke geschnitten dazu geben.

Die Zutaten gut mischen und abschmecken, dann die Gelatine (nach Anleitung verflüssigt) dazu geben und zum Schluss den Lachs dazu.

Die Fülle in die Palatschinken einfüllen und einrollen.
In den Kühlschrank stellen.
Vor dem Servieren Scheiben schneiden.

Gurkengarnitur zum Servieren
Halbe Gurken gerieben und ausgedrückt
Sauerrahm nach Geschmack
Salz

Dazu kann man noch eine Dill-Senf-Honig Sauce reichen.

Rezepte Magische Weihnachten Stans

Ente:

1 Ente
Orange mit Schale
Apfel
Zwiebel
Kleinschneiden und in den Bauch füllen

Die Ente mit Majoran, Salz und Pfeffer einreiben

Dann mit Spagat zusammen binden, dass die Ente schön saftig bleibt. Während des Bratens mit Wasser übergießen.

Bei 150 Grad 2 Stunden im Backrohr braten.
Die Faustregel: Pro Kilo eine Stunde im Backrohr

Rotkraut:

2 würfelig geschnittene Zwiebel anschwitzen
2 EL Zucker dazu und leicht karamellisieren
1 Kopf Rotkraut geschnitten dazu
4 geriebene Äpfel
Saft 2 Orangen und 2 Zitronen
Mit einem 1/2 l Rotwein und würzen
1 Zimtstange
3 EL Preiselbeeren
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer

Schupfnudeln

Kartoffelteig:
500 g mehliges Kartoffeln gekocht (in der Schale) schälen und passieren
50 g Mehl
50 g Malzener
50 g weiche Butter
2 Eigelb
Salz und Muskat

Mit der Hand formen und in kochendes, gesalzenes Wasser geben

Wenn sie an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig und können herausgeschöpft werden

In einer Pfanne in zerlassener Butter „schupfen“.

Rezepte Magische Weihnachten Stans

Kiachl von Gretl Lechner

- ½ kg glattes Mehl
- 4 EL Öl
- 20 g Germ
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- ¼ l lauwarme Milch
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Backen

Germ in lauwarmer Milch anrühren. Mehl, Öl und Zucker vermischen. Verrührten Germ beifügen. Eier und die lauwarme Milch hinzugeben und mit Knethaken durchmischen bis eine glatte, glänzende Kugel entsteht. Teig muss sich schön von der Schüssel lösen.

Zudecken. Teig gehen lassen. Zudecken. Wenn er „aufgegangen“ ist, nochmal durchkneten und nochmal gehen lassen.

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, den Teig nochmal kurz durchkneten und in handtellergroße Stücke schneiden. Die Kiachl mit den Händen leicht auseinanderziehen und dabei aufpassen, dass kein Loch in der Mitte entsteht. Das Fett nicht zu heiß, dann die Kiachl ausbacken. Dazu serviert man Preiselbeeren, Kompott, Staubzucker und/oder Sauerkraut.