

MAGISCHE WEIHNACHTEN – ST. PÖLTEN

DOTTER MARZIPAN MAKRONEN

Rezept von Stefanie Dolp-Kernstock

Mürbteig:

Zutaten:

300g Mehl, glatt

200g Butter

100g Zucker

1 Ei

1 P. Vanillezucker

1 Zitrone, Schale abgerieben

1/2 Orange, Schale abgerieben

1 Prise Salz

Dotter Marzipan Masse

Zutaten:

250g Marzipan

50g Eier

40g Dotter

Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten.

Den Teig mindestens 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und Kreise ausschneiden.

Bei 160 °C ca. 10 Minuten backen.

Für die Dotter Marzipan Masse die Zutaten verrühren und anschließend auf die ausgekühlten Mürbeteigscheiben dressieren.

In die Mitte der Scheiben Ribiselmarmelade dressieren.

Die Kekse bei 160 °C ca. 10 Minuten fertig backen.

PREISELBEERWÜRFEL

Rezept von Monika Damböck

Zutaten:

300g Mehl, glatt

300g Haselnüsse, gemahlen

4 Dotter

250g Butter

150g Zucker

Eiweißmasse Zutaten:

5 Eiweiß

150g Zucker

1 Prise Zimt

1 Prise Nelkenpulver

150 g geriebene Haselnüsse

Preiselbeermarmelade zum Bestreichen

Zubereitung:

Für den Teig die angegebenen Zutaten zu einem Mürbeteig kneten und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Mürbeteig dünn auf einem Backblech ausrollen und bei 160 ° C ca. 15 Minuten backen.

Anschließend den Mürbeteig mit Preiselbeermarmelade bestreichen.

Für die Eiweißmasse das Eiweiß und Zucker aufschlagen, Haselnüsse, Zimt und Nelkenpulver unterheben.

Die Eiweißmasse auf vorgebackenen Mürbeteig mit Preiselbeermarmelade aufstreichen und bei 180 ° C ca. 15 Minuten fertig backen.

Auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

ZITRONENRINGERL

Zutaten:

300g Mehl, glatt

100g Zucker

1 Eigelb

200g Butter

1 Zitrone, Schale abgerieben

1 Prise Salz

Himbeermarmelade, zum bestreichen

Glasur

Zutaten:

200g Zucker

3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und Scheiben ausstechen. Bei der Hälfte der Scheiben einen kleinen Kreis ausstechen.

Die Kekse bei 160 °C ca. 10 Minuten backen.

Die Himbeermarmelade auf die ausgekühlten Kekse ohne Loch aufstreichen und mit dem Keks mit Loch belegen.

Den Zucker mit Zitronensaft vermischen und die Keksringe damit bestreichen.

CAPPUCCINO KIPFERL

Zutaten:

20g Kaffeepulver (Cappuccino Instant)

300g Mehl, glatt

50g Haselnüsse gemahlen

50g Mandeln gemahlen

100g Zucker

200g Butter

50ml heißes Wasser

Haselnüsse gerieben, zum Bestreuen

Zubereitung:

Cappuccinopulver in heißen Wässern auflösen und erkalten lassen.

Restliche Zutaten mit dem erkalteten Cappuccino verkneten.

Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig ausrollen und Kipferl mit einem Keksausstecher in Kipferlform ausstechen.

Die Kipferl bei 160 °C ca. 15 Minuten backen.

Schokolglasur:

Zutaten:

100g Schokolade

15g Butter

Zubereitung:

Schokolade und Butter erwärmen und gut verrühren.

Die ausgekühlten Kipferl mit Schokoladeglasur bestreichen und mit geriebenen Haselnüssen bestreuen.