

Zitronenkeksle

Teig

300 g Vorarlberger Kuchenmehl
30 g fein geriebene weiße Mandeln
220 g Butter
100 g Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker und Zitronenschale
1 Eigelb

Butter mit Staubzucker und den Würzstoffen in der Küchenmaschine glatrühren. Eigelb begeben und kurz durchmischen. Mehl und Mandeln begeben und zu einem Teig kneten. Teig kühl stellen.

Ausrollen und ausstechen und die Hälfte mit Ei bestreichen (Oberteile).
Bei 180° C ca. 10 Minuten backen.

Füllung

50 g Butter
60 g Zucker
1 Ei Gr. M
Saft und Zeste von einer Zitrone ca. 40 ml

Butter und Zucker erwärmen
Eier mit Zitronenmasse verrühren und in die warme Butter-Zuckermischung einrühren.
6 - 8 Minuten köcheln lassen bis die Masse dickflüssig ist.
Füllung erkalten lassen und die gebackenen Keksle damit füllen.

Marktgemeinde
RANKWEIL



**»Rankweil lässt kein Kind zurück«
Mit Vätern unterwegs**

**In der
Weihnachtsbäckerei...
2019**

**Rezeptheft
Christian Willam
Fachlehrer und Konditor**

familieplus
Rankweil

Rankweil lässt kein Kind zurück

Nussecken

Teig

75 g Butter
75 g Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eier Gr. M
150 g Vorarlberger Kuchenmehl
1/2 TL Backpulver
3 EL Marillenmarmelade

Nussmasse

100 g Butter
80 g Brauner Zucker
1 Bio-Orange - Saft und Zeste
200 g geriebene Nüsse (z.B. Haselnüsse und Mandeln gemischt)
Vanillezucker, Zimt und Zitronenzeste

Für die Nussecken das Backrohr auf 180° C (Umluft: 160°C) vorheizen. Tieferes Backblech mit Backpapier auslegen. 125 g Butter, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mit der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verrühren. Eier untermischen. Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Kühl stellen.

Teig gleichmäßig ausrollen und dünn mit Marmelade bestreichen.

Butter mit Orangensaft und -zeste, braunem Zucker und Vanillezucker im Topf schmelzen und erwärmen (aber nicht kochen), bis sich der Zucker gelöst hat. Nüsse zugeben und gut vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken. Die Nussmasse auf der Marmeladenschicht verteilen. Im vorgeheizten Rohr 30 bis 35 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Den Kuchen zu Nussecken schneiden. Die Spitzen der Nussecken in die Glasur tauchen und aushärten lassen.

Vanillegipfel

Teig

240 g Butter
160 g Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker
60 g Ei (Flüssig-Ei)

335 g Vorarlberger Kuchenmehl
60 g geriebene Haselnüsse
60 g geriebene Walnüsse

Butter mit Staubzucker und dem Vanillezucker in der Küchenmaschine glattrühren. Ei begeben und kurz durchmischen. Mehl und Nussmischung begeben und zu einem Teig kneten. Teig kühl stellen.

Gipfele formen und damit Backpapier bzw. -blech belegen. Bei 180° C ca. 10 Minuten backen.

Staubzucker mit Vanillezucker mischen und die noch heißen Vanillegipfel damit bestäuben.

Schokotaler

Teig

300 g Butter
320 g Vorarlberger Kuchenmehl
180 g Kristallzucker
60 g Kakao

125 g geröstete, grob gehackte weiße Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
16 g Ei (Flüssig-Ei)

Butter mit Staubzucker und dem Vanillezucker in der Küchenmaschine glattrühren. Ei begeben und kurz durchmischen. Mehl-Kakao-Mandelmischung begeben und zu einem Teig kneten. Teig zu Stangen mit 3,5 cm Durchmesser rollen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit Eiklar bestreichen und in Kristallzucker rollen. Mit einem glatten Messer in 6 mm dicke Scheiben schneiden. Auf das Backpapier legen und bei 180° C ca. 12 Minuten backen.