

Linzer Augen



Auslegeteig

1 Teil Staubzucker
2 Teile Margarine
3 Teile Mehl
etwas Backpulver, eine Prise Salz
Marillenmarmelade passiert

Kalte Margarine in Würfel schneiden, mit Mehl und Zucker abbröseln. Rasch zu einem Teig kneten. Nicht zu lange kneten, damit der Keks mürbe bleibt. Dünn auswalken, ausstechen und hell backen. Mit Marmelade füllen.

Tipp: Wenn der Teig nicht bindet, kann man mit kalter Milch nachhelfen.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningler,
Klinikum-Küchenleiter am
Standort Grieskirchen



Gefüllter Lebkuchen



Teig

330 g Roggenmehl
250 g Rohrzucker
50 g Honig
15 g Lebkuchengewürz
2 ganze Eier
9 g Natron

Alle Zutaten mischen und zu einem Teig kneten. Rasten lassen

Fülle

250 g Dörrpflaumen
45 g Rum
130 g Ribiselmarmelade
35 g Haselnüsse

Pflaumen ganz fein schneiden (evtl. faszieren) und mit restlichen Zutaten vermischen. In einen Dressiersack füllen (Tüllendurchmesser ca. 1 cm). Teig dünn auswalken und die Fülle in Bahnen aufspritzen. Nun die Fülle mit Teig knapp ummanteln und backen. Die entstandenen Stränge auskühlen lassen und mit Schokolade glasieren. Trocknen lassen und in Stücke schneiden.

Rezepttipp

von Hannes Zeinger,
Klinikum-Küchenleiter am
Standort Grieskirchen



Linzer Spritzegebäck



Linzer Spritzegebäck

150 g Butter
40 g Staubzucker
200 g Mehl

Die sehr weiche Butter mit Staubzucker bis zum doppeltem Volumen in der Küchenmaschine rühren. Mehl begeben und rasch zu Stäben auf mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Hell backen und auskühlen lassen.

Vorsicht: Das Gebäck ist im heißem Zustand sehr brüchig! Mit Marillenmarmelade je zwei Teile zusammensetzen und die Enden in Schokolade tunken. Trocknen lassen.

Rezepttipp

von Hannes Zeiningler,
Klinikum-Küchenleiter am
Standort Grieskirchen



Lebkuchen- häufchen



Lebkuchen

135 g Roggenmehl
135 g Weizenmehl
30 g Haselnüsse gerieben
100 g Rohrzucker
1 ganzes Ei
70 g geriebene Kochschokolade
17,5 g Honig
5 g Natron
Lebkuchengewürz

Alle Zutaten mischen und zu einem Teig kneten. Rasten lassen (evtl. über Nacht). Kleine Plätzchen backen.

Fülle

390 g Haselnüsse gerieben
300 g Ribiselgelee
200 g Rum

Zutaten vermischen und in Häufchen auf die Lebkuchenplätzchen setzen. Einfrieren und im gefrorenen Zustand mit Schokolade glasieren.

Tipp: Lagern Sie leere Keksdosen übers Jahr mit einer ganzen Nelke im Inneren. Das verhindert unangenehme Gerüche!

Rezepttipp

von Hannes Zeining, Klinikum-Küchenleiter am Standort Grieskirchen

