

Weihnachtspätzchen:

Vanille – Kipfel

250 g Mehl wird mit 180 Butter abgebrösel, mit 90 g gemahlene Nüssen, 80 g Zucker und 2 Dotter zu einem Teig geknetet. Ausgewalkt, in Vierecke geschnitten, mit Marmelade gefüllt, Kipfel geformt, schön leicht gebacken und mit Vanillinzucker bestreut.

Nußstangerl

250 g Puderzucker, 140 g gemahlene Nüssen, 70 g Hagebuttenmarmelade, Saft einer halben Zitrone verarbeiten, auswalken, Stangen schneiden und mit folgendem Guss bestreichen: 70 g Zucker wird mit soviel Zitronensaft gerührt, bis dicklich ist. Die damit bestrichenen Stangerl werden im Rohr getrocknet.

Nusskipferl

280 g Butter , 120 g Nüsse werden mit 140 g Zucker gut verrührt, dann 350 g Mehl dazugegeben, den Teig gut verarbeiten, kleine Kipfel formen, bei mittlerer Hitze backen und warmer in Vanillinzucker wälzen.

Heddas - Oblatenfülle

250 g Butter, 200 g Honig, 200 g Zucker kurz kochen, 250 g Nüsse, Kakao dazu und füllen.

Schokoladenpfefferkuchen

Man erwärmt, 250 g Honig mit 60 g Butter und 250 g geriebener Schokolade. Dazu kommen 370 g Mehl, etwas Zimt, Vanillin und 10 g in wenig warmem Wasser, oder etwas Rum gelöstes Backpulver. Den Teig gut verarbeiten, ausrollen und Herzen ausstechen. Bei mittlerer Hitze backen, mit Schokolade bestreichen und nach ein paar Tagen sind sie sehr zart.

Honig- Busserl

3 Schalen Mehl, 1 - 2 Esslöffel Butter mit dem Mehl abreiben, eine halbe Schale Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimt, etwas Nelken, und Backpulver. Dann kommt 1 Schale Honig kochend und zuletzt 1 ganzes Ei und 1 Dotter dazu. Über Nacht die Menge stehen lassen dann wieder durcharbeiten, ausrollen, ausstechen und backen. Das Gebäck hält sich einige Wochen frisch.

Schnitte und Torten:

Londoner Schnitten

200 g Mehl, 150 g Butter, 70 g Zucker, 2 Dotter, wenig Rum zu einem Teig verarbeiten, ausgerollt in ein Blech legen und mit Marmelade überstreichen und folgendes darauf geben: 3 Klar den Schnee schlagen, mit 70 g Zucker, 50 g Schokolade oder etwas mehr und eine Handvoll gemahlene Mandeln gut verrühren und backen.

Regenbogenschnitte

Von 120 g Mehl, 120 g gemahlene Mandeln, 120 g Zucker, 80 g Butter, 2 Eiern, Zimt und Zitronenschale macht man einen festen Teig, formt daraus 2 - 3 Rollen, legt sie ins Blech. Diese werden etwas breit gedrückt, mit Dottern bestrichen und gebacken. Dann schneidet man 2 cm breite Schnitte daraus.

Schokoladeschnitte

70 g Schokolade wird mit etwas Wasser aufgekocht und wenn erkaltet, gut umgerührt. Nun kommen 2 Dotter, 70 g Butter und 70 g Zucker hinzu und schaumig gerührt. Von 2 Klar den Schnee und 350 g Mehl rührt man leicht hinein. Man kann wenn gebacken, viereckige Stücke schneiden und evtl. mit Marmelade zusammen kleben.

Magdalenen - Schnitte

200 g Butter und 200g Zucker wird schaumig gerührt, das Gelbe von 6 Eiern und 100g Mehl nach und nach dazugemengt, der Schnee von 6 Eiklar locker darunter gezogen, zuletzt 100 g Speisestärke dazugesetzt und bei mittlerer Hitze gebacken.

Pfefferkuchen (Honigkuchen)

500 g warm gemachter Honig, 250 g Zucker, 125 g gehackte Mandeln, Zimt, Nelken, Zitronat, 1 Pack Backpulver, Rum, 750 g Mehl und 2 Eier werden zusammengemischt und zu einem Teig verarbeitet, der 24 Stunden ruhen muss. Dann wird der Teig auf ein Blech gestrichen, mit Mandeln bestreut und gebacken. Den Honigkuchen in Stücke schneiden.

Malakoff – Creme – Torte

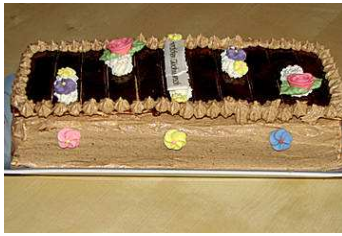
120 g Butter werden mit 140 g Puderzucker und 1 Pack Vanillin flaumig gerührt, nach und nach 4 Dotter und 1/8 ungeschlagene Schlagsahne, löffelweise darunter gemischt und weitergerührt. Zuletzt werden 140 g gemahlene Mandeln dazugegeben. Eine Tortenform wird mit Löffelbiskuit ausgelegt, darauf kommt ein Teil der Creme, wieder Löffelbiskuit und sofort, bis alles verbraucht ist. 3 Stunden wird die Torte kalt gestellt, knapp vor dem Servieren gestürzt und verziert mit Schlagsahne und Früchten. Wenn man die Form, vorher kurz ins heiße Wasser taucht, löst sie sich leichter.

Schokolade – Torte

125 g Butter 6 Dotter, 220 g Zucker, 150 g geriebene Schokolade, 250 g gemahlene Nüsse oder Mandeln. 1 - 2 EL Schnaps, 1 TL Speisestärke oder Mehl mit 1 TL Backpulver gemischt, 1 Prise Salz, den festen Schnee der 6 Eiklar dazumischen. Butter, Eigelb und Zucker rührt man schaumig, mischt die übrigen Zutaten, zuletzt den steifen Schnee darunter. Bei 180 C, 45 Minuten backen. Ausgekühlt bestreicht man die Torte mit Aprikosenmarmelade und Schokoladeglasur.

Malakoff – Creme – Torte

120 g Butter werden mit 140 g Puderzucker und 1 Pack Vanillin flaumig gerührt, nach und nach 4 Dotter und 1/8 ungeschlagene Schlagsahne, löffelweise darunter gemischt und weitergerührt. Zuletzt werden 140 g gemahlene Mandeln dazugegeben. Eine Tortenform wird mit Löffelbiskuit ausgelegt, darauf kommt ein Teil der Creme, wieder Löffelbiskuit und sofort, bis alles verbraucht ist. 3 Stunden wird die Torte kalt gestellt, knapp vor dem Servieren gestürzt und verziert mit Schlagsahne und Früchten. Wenn man die Form, vorher kurz ins heiße Wasser taucht, löst sie sich leichter.



Dobostorte

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

8 Eigelb; 180 g Zucker; 200 g Mehl; 8 Eiweiß; 2 El Wasser

Für die Creme:

6 Eier; 200 g Zucker; 200 g Butter; 1 Pack. Vanillezucker; 120 g braune Schokolade

Glasur:

150 g Zucker; 30 g Butter
Für die Form
Butter und Mehl oder Backpapier

Backzeit:

im Vorgeheizten Ofen jede Teig-Lage bei 200°, 6 - 8 Min. Goldgelb backen

Zubereitung Biskuit:

Eigelb mit $\frac{3}{4}$ des Zuckers schaumig rühren und das Mehl darüber sieben. Eiweiß mit Wasser und dem restlichen Zucker steif schlagen und zu Eigelbmassen unterheben. Mehrere Backbleche mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, oder mit Backpapier auslegen.

Von dem Teig 3 dünne Böden auf die Backbleche streichen (35x30 cm) und backen. Sofort vom Backblech ablösen und auskühlen lassen.

Danach die Böden der Länge nach in je drei Streifen schneiden.

Die Torte kann rund oder eckig gebacken werden.

Wenn sie rund gebacken wird, sollte jede Lage extra gebacken werden, also 9 Lagen.

Zubereitung Creme:

Eier mit Zucker, Vanillezucker und Schokolade auf dem Herd, im Wasserbad steif schlagen.

So lange schlagen bis die Masse zwischen den Fingern Fäden zieht.

Danach die Creme auskühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und dann in die ausgekühlte Masse Löffelweise unterrühren.

Biskuitböden mit der ausgekühlten Creme bestreichen und aufeinander setzen. Den Rand der Torte mit etwas Creme bestreichen und verzieren.

Glasur:

Zucker mit Butter unter rühren schmelzen lassen und sofort auf einen Tortenboden streichen (ohne Creme darunter). Ein Messer über einer Flamme erhitzen und rasch den Karamellüberzug in Schnitte einteilen. Die Torte damit belegen und verzieren.