

LINZERSCHNITTEN

Zutaten:

250 g	weiche Butter
250 g	Zucker
5	Eier
250 g	Mehl
250 g	geriebene Nüsse
1 Prise	Zimt
1 Prise	Nelkenpulver
1/2 Pkg.	Backpulver

Ribiselmarmelade



Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, dann den Zucker und die Eier untermischen. Mehl, Backpulver, Nüsse und Gewürze ebenfalls untermischen.

2/3 des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 20 Minuten bei 160 °C backen.

Aus dem Rohr nehmen und die Marmelade darauf streichen.
Aus dem restlichen Teig ein Gitter aufspritzen und nochmals für 15 Minuten backen.

Die erkaltete Linzerschnitte in Würfel schneiden und genießen.

Gutes Gelingen wünscht das Öl
und Bäckermeisterin Denise

RUMKUGERL

Zutaten:

Biskuit (ca. 350 g) selbst gebacken oder auch Kuchenreste, Savoiardi...

110 g Zucker
3 Eier (Schnee + Dotter)
90 g Mehl
1-2 Esslöffel Milch
1 Prise Vanillezucker

Rumkugelmasse:

1/16 l Rum
120 g Butter
4-5 Esslöffel Marmelade – weich
200 g Schokolade
im Wasserbad erweicht

100 g Kokos oder Kakao



Zubereitung:

Biskuit:

Dotter mit Zucker 5 Min. schaumig schlagen. Nach und nach Milch, Mehl und geschlagenes Eiweiß unterheben. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Backform einfetten, Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min backen.

Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

KugelIn:

Danach mit Rum beträufeln und nach ca. 20 Minuten die Masse in der Küchenmaschine mit Butter, Marmelade und erweichter Schokolade vermischen. Im Kühlschrank kalt werden lassen, anschließend Kugel formen und in Kokos oder Kakao wälzen.

Gutes Gelingen wünscht das ÖI
und Bäckermeisterin Brigitte

VANILLEKIPFERL

Zutaten:

230 g	Mehl
200 g	Butter
100 g	Zucker
100 g	Nüsse (gerieben)
1	Dotter

Zucker + Vanillezucker



Zubereitung:

Mehl, Zucker, in kleine Stücke geschnittene Butter und geriebene Nüsse zu einem Mürbteig verarbeiten und diesen 1 Stunde (in Folie gewickelt) in den Kühlschrank legen.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig eine Rolle formen (mit ca. 3-4 cm Durchmesser) und aus dieser Rolle ca. 1-1,5 cm dicke 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.

Die noch warmen Kipferl in einer Mischung aus Staubzucker & Vanillezucker wälzen und danach vollständig abkühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht das Öl
und Bäckermeisterin Brigitte