



Frag die Oma

Keks-Rezepte von Renate Kaufmann

Servus Ihr Lieben

die schönsten Momente im Leben sind oft mit dem Duft frisch gebackener Kekse verbunden – sie wärmen Herz und Seele. Diese Broschüre vereint einige meiner liebsten Kekсреzepte, die mit viel Liebe und Sorgfalt zusammengestellt wurden.

Doch es geht hier um mehr als nur köstliche Kekse: Mit eurer Spende unterstützt ihr die Volkshilfe, eine karitative Institution, die sich für bedürftige Familien und Kinder einsetzt. Jedes Rezept dieser Broschüre trägt nicht nur zu köstlichen Momenten bei euch zu Hause bei, sondern auch zu einem kleinen Beitrag für eine bessere Welt.

Lasst euch inspirieren, probiert die Rezepte aus und genießt den süßen Duft der Hilfsbereitschaft, der eure Küche erfüllt.

Vielen Dank für eure Unterstützung und viel Freude beim Backen!

Herzlichst Eure

Renate

frag_die_oma_blog

www.frag-die-oma.blog

www.tiktok.com/@fragdieoma.blog

www.instagram.com/fragdieoma.blog/

www.threads.net/@fragdieoma.blog



Vanillekipferl

Zutaten

30 g geriebene Mandeln
30 g geriebene Walnüsse
30 g geriebene Haselnüsse
200 g Butter
280 g Mehl (ich nehme am liebsten feines Dinkelmehl)
70 g Zucker
2 Dotter
Prise Salz

Zum Wälzen

250 g Staubzucker
3 P Vanillezucker

Zubereitung

Zunächst heize ich das Backrohr auf 170°C auf und belege die Backbleche mit Backpapier. Staub- und Vanillezucker siebe und vermische ich in einer Schüssel und stelle sie beiseite.

Nun vermische und knete ich alle Zutaten schnell miteinander. Dann darf der Teig eine halbe Stunde kühl rasten.

Nun hat der Teig seine optimale Konsistenz zur weiteren Verarbeitung erreicht. Ich steche mit einem Kaffeelöffel nussgroße Stücke aus und forme sie mit den Händen zu kleinen Kipferln, die ich aufs kalte !! Blech lege und etwa 12 – 15 Minuten backe. Die Backzeit hängt von der Größe der Kipferln ab, aber auch davon, wie im Backrohr die heiße Luft verteilt wird. Besser ist es aber, die Kekse kürzer als zu lang zu backen.

Sind die Kipferln gebacken, wälze ich sie sofort – also heiß – im Vanillezuckergemisch. Der Zucker karamellisiert dabei ein wenig und die Kipferln werden total mürb und zart.

Tipp

Ich hebe die Kipferln in Blechdosen auf. Wichtig ist dabei, dass man Backpapier zwischen die einzelnen Kekslagen legt, damit sie nicht zusammenkleben.



Linzer Augen

Zutaten

140 g Butter
220 g glattes Mehl
2 EL Semmelbrösel
70 g Zucker
2 Eidotter
Prise Salz
1 El Rum
Marmelade zum Zusammensetzen
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Ich siebe das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine und gebe alle anderen Zutaten dazu. Dann lasse ich das Rührwerk langsam kneten. Sobald die Masse zu einem festen Klumpen wird, lasse ich den Teig etwa eine Stunde kühl rasten.

Danach walke ich ihn - je nach Durchmesser der Ausstechform - zwischen drei und fünf Millimeter dick aus, steche Kekse aus und backe sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 160°C Umluft etwa 10 - 15 Minuten (je nach Größe und Dicke).

Ich rühre die Marmelade mit ein wenig Rum glatt und fülle sie in einen Spritzbeutel, mit dem ich auf jedes Keks einen großen Tropfen davon spritze. Ich setze die Kekse gerne zusammen, wenn sie noch warm sind, weil sie sich dann besonders gut verbinden.

Geheimnis zartweicher Linzer Augen

1. Es kommen Semmelbrösel in den Teig.
2. Du darfst keinesfalls mit der Marmelade sparen



Schwarz-Weiss-Keks

Zutaten

Heller Teig

300 g Mehl (ich nehme gerne Dinkelmehl, es klappt aber mit jedem Weißmehl)

200 g Butter

90 g Zucker

2 Dotter

1 El Vanillezucker

1 Prise Salz

Dunkler Teig

50 g Butter

50 g fein geriebene Nüsse oder Mandeln

300 g Staubzucker

1 Dotter (wer kein rohes Dotter mag, kann auch 2 El Obers nehmen)

1 gehäufter El Kakao

1 Stamplerl (Schnapsglas) Rum

Marmelade zum Bestreichen

Zubereitung

Zunächst bereite ich den weißen Teig zu, indem ich alle Zutaten miteinander verrühre. Den Teig packe ich in Klarsichtfolie und lasse ihn eine halbe Stunde kühl rasten.

Das Backrohr heize ich auf 170°C vor, und ein Backblech belege ich mit Backpapier.

Den weißen Teig rolle ich etwa 3 - 5 mm dick aus und steche Kekse aus – rund oder sternförmig, ganz nach Lust und Laune. Die Kekse backe ich 12 - 15 Minuten.

Sie sollen hell bleiben. Sind sie gebacken und ausgekühlt, bestreiche ich sie an der Oberfläche mit ein wenig Marmelade – die Sorte spielt dabei keine Rolle. Sie ist sozusagen der Kleber zwischen den beiden Keksen. Nun verrühre ich die Zutaten des dunklen Teiges und walke ihn sofort, zwischen 2 Stück Klarsichtfolie, 5 mm dick aus.

Er würde durch eine Ruhepause hart und bröselig werden, also muss ich ihn unbedingt gleich verarbeiten. Falls er klebt, streue ich ein bisschen Staubzucker auf den Teig.

Ich steche nun mit einer kleineren Form Kekse aus. Nun drücke ich noch jeweils ein dunkles auf ein helles Keks – und fertig ist die Köstlichkeit.



Florentiner

Zutaten

50 g kandierte Kirschen
100 g gehobelte Mandeln
100 g gestiftelte Mandeln
25 g Butter
50 g Zucker
50 g Honig
1 El Vanillezucker
1 ordentliche Prise Salz
Schokoglasur zum Verzieren

Zubereitung

Zunächst heize ich das Backrohr auf 160°C auf und belege ein Backblech mit Backpapier. Noch besser ist eine Silikonform für Minimuffins, falls du eine hast.

Nun hacke ich die Kirschen klein. Die Mandeln röste ich in der Pfanne – fettfrei – leicht an.

Sie sollen aber hell bleiben. Butter, Zucker, Honig, Vanillezucker und Salz zerlasse ich in einem Topf. Dann gebe ich die Kirschen und die Mandeln dazu und lasse diese Masse bei schwacher Hitze kurz köcheln, so dass sie sich gut verbindet.

Nun setze ich je einen schwachen Teelöffel davon auf das Blech und backe es bei 160°C etwa 7 Minuten. Gute fünf Minuten lasse ich die Florentiner dann noch auf dem Backblech erkalten.

Sind sie völlig ausgekühlt, tauche ich den Boden jedes Kekserls in Schokolade.



Eisenbahner

Zutaten

420 g Mehl
160 g Zucker
250 g Butter
3 Dotter
1/2 Zitrone - Saft+Schale

Schienen

400 g Rohmarzipan
1 Eiklar
2 cl Orangenlikör
40 g Staubzucker
150 g Ribiselmarmelade zum Zusammensetzen und zum Füllen der Schienenzwischenräume.

Zubereitung

Man bereitet den Mürbteig zu und lässt ihn 1 Stunde rasten. Danach rührt man die Zutaten für die Spritzmasse glatt und füllt sie in einen Spritzsack mit mittlerer Tülle.

Nun formt man 4 cm breite und 30cm lange Teigschienen, die man bei 170°C bäckt. Noch warm bestreicht man eine Schiene mit Marmelade und legt die zweite darüber.

So verfährt man auch mit den anderen. Nun bestreicht man die Keksschienen mit Marmelade, und spritzt „Schienen“ auf die Kanten der Teigstücke. Die Zwischenräume füllt man mit Marmelade und lässt die Eisenbahner im Backrohr bei starker Oberhitze wenige Minuten bräunen.



Ischler Törtchen

Zutaten

140 g Butter
140 g Mehl
70 g geriebene Mandeln
70 g Zucker
Prise Salz
Ribiselmarmelade zum Bestreichen

Fülle

150 g zimmerwarme Butter
2 EL Staubzucker
60 g Schokolade
1 Stamerl Rum
Kuverture

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde rasten lassen.

Teig 3-4mm dick ausrollen und runde Kekse (Ø 3 cm) ausstechen, die man bei 160°C Ober-Unterhitze etwa 12 Minuten bäckt. Sofort vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Die Schokolade schmelzen und mit den übrigen Zutaten zu einer glatten Creme verrühren, mit der man je zwei Kekse zusammen klebt. Nun dürfen die Kekse 2 Stunden kühl rasten. Danach erst taucht man die fertig Kekse in Kuverture.

Tipp

Damit die Glasur der Kekse bis zum Genuss nicht Schaden nimmt, wenn man sie in Keksdosen aufbewahrt, legt man Butterbrotpapier zwischen die einzelnen Kekslagen.



Rumkugeln aus Hafermark

Zutaten

- 250 g Hafermark
- 220 g Staubzucker
- 2 El Vanillezucker
- 250 g Butter
- 120 g Kochschokolade
- 1 gehäufter Eszlöffel Kakao
- 3 Stamperln Rum (3 x 2 cl)
- 120 g geriebene Walnüsse (Nussallergiker können auch gerne Mandeln nehmen)
- 1 Prise Salz
- 200 g Schokostreusel
- 100 kleine Papierkapseln

Zubereitung

Ich gebe das Hafermark - keinesfalls darfst du Haferflocken verwenden - in eine Schüssel und verteile den Rum darüber. In der Zwischenzeit erwärme ich Butter und Schokolade miteinander. Dabei darf die Masse nicht wärmer als 40°C werden, weil sonst die Schokolade kristallisiert und verbrannt schmeckt. Nun füge ich den Staubzucker, das Salz und die Nüsse zum Hafermark und vermische alles mit der Gabel. Zuletzt gieße ich die flüssige Butter - Schoko-Mischung dazu.

Jetzt rühre ich alles mit den Knethaken glatt und lasse die fertige Masse ein paar Minuten anziehen. Nun ziehe ich Einweghandschuhe an und forme aus der Masse kleine Kugeln, die ich in Schokostreuseln wälze und in kleine Papierkapseln - ich nehme dafür gerne weiße - setze.

Die Masse ergibt etwa 90 Kugeln. Eine köstliche Süßigkeit, die man ohne Reue genießen kann.



Marzipanecken

Zutaten

200 g gl. Mehl
60 g Zucker
80 g Butter
1 Ei
1 KL Backpulver

zum Bestreichen

150 g Marillenmarmelade

Belag

300 g Marzipan
etwas Kondensmilch
1 Becher Kuverture

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig formen und eine Stunde rasten lassen. Man rollt ihn auf ein Blech und bäckt ihn bei 170°C etwa 12 Minuten. Noch warm bestreicht man ihn mit Marmelade.

Das Marzipan wird auf einer mit Staubzucker bestreuten Unterlage ausgerollt, auf die warme Teigplatte gelegt und mit Kondensmilch bestrichen.

Bei 200°C etwa 5 Minuten überbacken. Soll aber nicht stark bräunen.

Nach dem völligen Erkalten schneidet man Dreiecke oder Würfel, denn dann ist das Marzipan wieder fest genug geworden.



Nussecken

Zutaten

Teig

200 g Mehl

200 g Mandeln gerieben

200 g Butter

200 g Zucker

1 Dotter

Nussmasse

50 ml Obers

120 g Honig

120 g Butter

250 g Zucker

400 g gehackte Nüsse

Zubereitung

Zunächst heize ich das Backrohr auf 170°C auf und belege ein Backblech mit Backpapier.

Aus den Zutaten bereite ich einen glatten Teig, den ich eine halbe Stunde kühl rasten lasse. Nach dieser Ruhepause rolle ich den Teig auf dem Blech etwa 4 mm dick aus und backe ihn 10 Minuten hellbraun.

Für die Nussmasse koche ich Obers, Butter, Zucker, Salz und Honig auf und mische die gehackten Nüsse darunter. Diese Nuss-Karamellmasse streiche ich schnell auf den Teig und backe die Schnitten bei 170°C weitere 15 Minuten. Dabei ist es wichtig die Nussecken im Auge zu behalten, denn sie sollen mittelbraun - also keinesfalls zu dunkel - werden.

Ich lasse das Blech über Nacht stehen und schneide die Ecken erst am nächsten Morgen auf, da dann das Karamell nicht mehr am Messer kleben bleibt.



Figaro

Zutaten

150 g Butter
1 Ei Größe M
1 Dotter
125 g Staubzucker
1 Prise Salz
100 g glattes Mehl
40 g Haselnüsse (gerieben)
35 g Kakao
Ribiselgelee und Kokosraspeln zum Verzieren

Zubereitung

Zunächst heize ich das Rohr auf 160°C vor und belege das Backblech mit Backpapier.

Nun rühre ich die Butter mit Ei, Dotter, Staubzucker und Salz schaumig. Das Mehl vermische ich mit den Nüssen und dem Kakao und rühre es unter die Eimasse.

Diese Masse fülle ich in einen Dressiersack mit glatter Tülle und spritze damit Krapferln, mit einem Durchmesser von 2cm (Achtung, sie laufen auseinander also unbedingt Abstand halten), auf das Blech. Mit ein wenig Kokosette bestreue ich sie und backe sie bei 160°C etwa 12 Minuten. Sind die Krapferln ausgekühlt, setze ich jeweils 2 Stück mit Ribiselgelee zusammen.



