WEIHNACHTS

Naschmarkt

IM REISCHLHOF



REISCHLHOF

WELLNESS & NATURRESORT

R
★★★★S

WEIHNACHTSTRADITIONEN.

Für die einen ist es Kitsch, für die anderen nicht wegzudenken. Traditionen sind gerade zu Weihnachten aber unerlässlich - finden wir zumindest.

Und deswegen lassen wir mit diesem Heftchen eine neue beginnen: Der Reischlhof Weihnachtsnaschmarkt mit den leckersten Rezepten des Reischlhof-Teams wird Ihnen die Adventszeit versüßen.

Ein Heft voller Vorfreude - zur Inspiration, zum Genießen und zum Nachbacken.

EXKLUSIV
FÜR UNSERE GÄSTE.

ALEXANDERS

Elisenlebkuchen

ZUTATEN

CA. 30 STÜCK

Lebkuchenmasse
300 g Zucker
125 g Marzipan 50 % Mandelanteil
180 g Eiweiß
120 g Haselnüsse, gemahlen
150 g gemahlene Mandeln
60 g kandierte Orangen
80 g Mehl Type 405
4 g Backpulver
12 g Lebkuchengewürz

Dekoration
30 Backoblaten Ø 7 cm
Ganze Mandeln
300 g Schokoladenglasur
60-70 % Kakaoanteil



ALEXANDER, KÜCHENCHEF IM REISCHLHOF SEIT 2009

ZUBEREITUNG

Das zerkleinerte Marzipan mit einem Teil des Eiweißes glatt rühren. Anschließend den Zucker und das restliche Eiweiß einarbeiten. Die Masse unter ständigem Rühren vorsichtig auf etwa 40–45 °C erwärmen, damit sie geschmeidig wird, ohne dass das Eiweiß gerinnt.

Die kandierten Orangen fein hacken und zusammen mit den gemahlenen Haselnüssen und Mandeln in die Masse einarbeiten.

Das Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Die fertige Lebkuchenmasse sollte geschmeidig, aber nicht zu flüssig sein. Falls nötig, etwa 20–30 Minuten ruhen lassen, damit sie etwas fester wird.

Die Masse gleichmäßig etwa 1 cm dick auf die Oblaten streichen und anschließend etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lebkuchen auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa 15–18 Minuten backen. Die Oberfläche sollte leicht Farbe annehmen, der Kern noch weich bleiben. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Die Schokoladenglasur nach Packungsanweisung vorbereiten und die ausgekühlten Lebkuchen damit überziehen. Mit ganzen Mandeln verzieren und die Glasur vollständig fest werden lassen.

TIPP VON KÜCHENCHEF ALEXANDER GOTTINGER:

Mit einem Spritzbeutel lässt sich die Lebkuchenmasse besonders einfach und gleichmäßig auf die Oblaten auftragen.



MARTINAS Früchtebrot



MARTINA, DEKOQUEEN SEIT 2015 MIT LIEBE ZUM DETAIL

ZUTATEN
ZWEI KASTENFORMEN

Fruchtmischung
150 g ganze Haselnüsse
150 g ganze Mandeln
200 g getrocknete Feigen
200 g getrocknete Aprikosen
100 g getrocknete Zwetschgen
100 g Cranberrys
50 g Orangeat
50 g Zitronat
4 EL Rum
100 ml Rotwein

Hefeteig
400 g Mehl oder Vollkornmehl
200 ml Rotwein
1 Würfel frische Hefe
1–2 TL Zucker
1–2 TL Zimt
¼ TL Muskatblüte
¼ TL gemahlene Nelken

Alternativ zu den Gewürzen:
2–3 TL Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

Die getrockneten Feigen, Aprikosen und Zwetschgen in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Haselnüssen, Mandeln, Cranberrys, Orangeat und Zitronat in eine große Schüssel geben. Rum und Rotwein hinzufügen, alles gründlich vermischen und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag Mehl, Rotwein, Hefe, Zucker und Gewürze in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Die eingeweichte Fruchtmischung zum Hefeteig geben und alles sorgfältig miteinander verkneten, bis sich Früchte und Nüsse gleichmäßig im Teig verteilt haben.

Die Masse in zwei gleich große Portionen teilen, zu länglichen Broten formen und in zwei mit Backpapier ausgelegte Kastenformen geben. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Früchtebrote etwa 45 Minuten backen. Je nach Größe der Kastenformen kann sich die Backzeit verlängern. Anschließend aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vollständig auskühlen lassen, bevor die Brote angeschnitten werden.





MARCELAS

Cranberry-Kokoskugeln

ZUTATEN
CA. 25-30 STÜCK

Keksmasse
250 g Marína-Kekse (alternativ Butterkekse)
1 EL Zwetschgenmarmelade
100 g getrocknete Cranberrys
ca. 100 ml abgekühlter Espresso mit etwas Kirschlikör

Dekoration
Kokosraspeln zum Wälzen



MARCELA, SEIT 2022 IM HOUSEKEEPING UND PASSIONIERTE BÄCKERIN

ZUBEREITUNG

Die Marína-Kekse im Mixer fein zerkleinern oder mit einem Nudelholz zerbröseln. Die getrockneten Cranberrys mit einem Messer fein hacken und zusammen mit den Keksbröseln in eine Schüssel geben.

Die Zwetschgenmarmelade hinzufügen und alles gründlich miteinander vermischen, sodass sich die Zutaten gleichmäßig in der Keksmasse verteilen.

Den abgekühlten Espresso mit etwas Kirschlikör vermengen und nach und nach zur Keksmasse geben. Alles mit den Händen zu einer geschmeidigen, gut formbaren Masse verkneten. Dabei nur so viel Flüssigkeit verwenden, dass die Masse zusammenhält, ohne zu kleben.

Aus der fertigen Masse mit leicht angefeuchteten Händen gleichmäßig große, mundgerechte Kugeln formen. Die Kokosraspeln auf einen flachen Teller geben und die Kugeln darin rundherum wälzen, bis sie vollständig mit Kokos bedeckt sind.

Die Cranberry-Kokoskugeln auf einen mit Backpapier belegten Teller setzen und mindestens 1–2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend bis zum Servieren kühl aufbewahren.

EINE SPEZIALITÄT AUS DER SLOWAKISCHEN WEIHNACHTSBÄCKEREI:

Fruchtige Cranberrys treffen auf feine Zwetschgenmarmelade, aromatischen Espresso und einen Hauch Kirschlikör. Umhüllt von Kokosraspeln sind die kleinen Kugeln eine köstliche Nascherei, die ganz ohne Backen auskommt.



ANDREAS

Hausfreunde

ZUTATEN

CA. 40 STÜCK

Mürbteig
175 g Mehl
75 g Speisestärke
65 g Zucker
1 TL Vanillinzucker
1 Ei
165 g Butter

Füllung | Glasur
Aprikosenkonfitüre
200 g Rohmarzipan
125 g Schokoladenglasur

Dekoration
Kleine Dekor-Männchen oder Sterne



ANDREA SORGT SEIT 2014 ALS HAUSDAME FÜR WOHLFÜHLAMBIENTE

ZUBEREITUNG

Mehl, Speisestärke, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel vermischen. Das Ei und die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben. Alles zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kaltstellen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen und mit einer Ausstechform kleine Plätzchen ausstechen. Die Teigstücke mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Plätzchen etwa 8 Minuten goldgelb backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Die ausgekühlten Plätzchen dünn mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Das Rohmarzipan zwischen zwei Bögen Backpapier dünn ausrollen und mit derselben Ausstechform passende Stücke ausstechen. Die Marzipanstücke auf die bestrichenen Plätzchen setzen und leicht andrücken.

Die Schokoladenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und die Hausfreunde damit gleichmäßig überziehen. Nach Belieben mit kleinen Dekor-Männchen oder Sternen verzieren und die Glasur vollständig fest werden lassen.

KATRINS

Husarenkrapfen

ZUTATEN

CA. 30 STÜCK

Mürbteig
250 g Mehl
70 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 Prise Salz
30 g Schokoladenstreusel
2 Eigelb
150 g weiche Butter

Zum Wälzen
2 Eiweiß
100 g gehackte Haselnüsse

Weiße Schoko-Ganache
200 g weiße Schokolade
60 g Butter

Dekoration
Essbares Goldpuder oder Blattgold

ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Schokoladenstreusel in einer Schüssel vermischen. Eigelb und weiche Butter dazugeben und alles mit den Händen oder den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Aus dem Teig etwa 30 walnussgroße Kugeln formen. Diese zuerst im leicht verquirlten Eiweiß und anschließend in den gehackten Haselnüssen wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit dem Finger jeweils eine tiefe Mulde in die Mitte drücken.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Husarenkrapfen etwa 18–20 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwa 20 Minuten abkühlen lassen.

Für die Ganache die weiße Schokolade fein hacken und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad bei niedriger Temperatur vorsichtig schmelzen. Dabei gelegentlich umrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.

Die Schoko-Ganache in einen Spritzbeutel füllen und die Mulden der ausgekühlten Husarenkrapfen damit füllen. Die Ganache fest werden lassen und die Plätzchen zum Schluss mit etwas essbarem Goldpuder oder Blattgold verzieren.



KATRIN SEIT 2015 HAUSDAME
MIT KREATIVEM WEITBLICK



INGRIDS
Linzer Herzen

ZUTATEN
CA. 25-30 STÜCK

Mürbteig
300 g Mehl
120 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 g Butter
2 Eigelb

Füllung | Dekoration
100 g Himbeergelee
30 g Puderzucker zum Bestäuben

INGRIDS TIPP:

Die Linzer Herzen schmecken besonders gut, wenn sie ein bis zwei Tage in einer gut verschlossenen Plätzchendose durchziehen dürfen. So verbindet sich die fruchtige Füllung wunderbar mit dem mürben Teig.



INGRID GEHÖRT SEIT 1992 ZUR REISCHLHOF-FAMILIE

ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig Mehl, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter in kleinen Stücken und die Eigelbe dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kaltstellen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Herzausstecher (ca. 4–5 cm) gleichmäßig große Herzen ausstechen. Bei der Hälfte der Herzen mit einer kleineren Ausstechform die Mitte entfernen, sodass später die Himbeerfüllung sichtbar wird.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 10 Minuten goldgelb backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Das Himbeergelee glattrühren und die geschlossenen Herzen damit gleichmäßig bestreichen. Die Herzen mit der ausgestochenen Mitte separat mit Puderzucker bestäuben.

Die bestäubten Herzen vorsichtig auf die mit Himbeergelee bestrichenen Unterteile setzen und leicht andrücken. Die fertigen Linzer Herzen vollständig auskühlen und die Füllung etwas fest werden lassen.

ZUTATEN
CA. 30-40 STÜCK

Teig
225 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb
2 Messerspitzen gemahlener Zimt
200 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
125 g gemahlene Haselnüsse

Füllung
ca. 100 g Nougatmasse

Dekoration
150 g Schokoladenglasur

ROSINAS
Nougat Stangerl



ROSINA, SEIT 2001 UNSERE SCHNEIDIGE KÜCHENFEE



ZUBEREITUNG

Für den Teig die weiche Butter mit Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die Eigelbe nach und nach dazugeben und den Zimt unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit den gemahlenen Haselnüssen unter die Buttermasse rühren. Alles zu einem geschmeidigen, gut spritzfähigen Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und etwa 4 cm lange Stangerl auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Etwa 7–10 Minuten goldgelb backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.

Für die Füllung die Nougatmasse über einem warmen Wasserbad vorsichtig erwärmen, bis sie streichfähig ist. Die Hälfte der ausgekühlten Stangerl auf der Unterseite mit Nougat bestreichen, die übrigen daraufsetzen und leicht andrücken. Die Füllung fest werden lassen.

Die Schokoladenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Beide Enden der gefüllten Nougatstangerl in die flüssige Schokolade tauchen und auf Backpapier vollständig trocknen lassen.



ZUCKERFREI

TOBIAS´

Protein-Schokobrot mit Walnuss

ZUTATEN
CA. 25-30 STÜCK

Teig
100 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Walnüsse
30 g ESN Designer Whey Schokolade (Proteinpulver)
20 g Backkakao
60 g Puder-Erythrit
2 Eier
50 g weiche Butter
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
½ TL Zimt
Etwas Vanille nach Belieben

Dekoration
50–70 g zuckerfreie Zartbitterschokolade
25–30 Walnusshälften



TOBIAS, UNSER RADPROFI UND SMARTER FITNESSCOACH SEIT 2025

ZUBEREITUNG

Für den Teig die gemahlenen Mandeln und Walnüsse mit Proteinpulver, Backkakao, Erythrit, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel gründlich vermischen. Nach Belieben etwas Vanille hinzufügen.

Die Eier und die weiche Butter dazugeben und alle Zutaten mit den Händen oder den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem gleichmäßigen, relativ festen Teig verkneten.

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer geeigneten Unterlage etwa 8–10 mm dick ausrollen und in kleine Rechtecke oder Rauten schneiden. Die Teigstücke mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Das Schokobrot im vorgeheizten Backofen etwa 9–11 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Die einzelnen Stücke sollten innen noch leicht weich bleiben, damit sie nicht zu trocken werden.

Für die Dekoration die zuckerfreie Zartbitterschokolade hacken und über einem warmen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Jeweils einen kleinen Klecks Schokolade auf die ausgekühlten Schokobrotstücke geben und mit einer Walnusshälfte verzieren. Die Schokolade vollständig fest werden lassen.

SIBYLLES

Punschtaler

ZUTATEN

CA. 60 STÜCK

Nuss-Mürbteig
200 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
180 g Butter
70 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb
Etwas weihnachtliches Keksgewürz
1 Eigelb

Punschfüllung
60 g gemahlene Haselnüsse
60 g Honig
2–4 TL Kokosblütenzucker
2 TL kernlose Marmelade
2 EL Rum
60 ml Wasser
200 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
1 TL Zimt

Punschglasur
2–4 EL fettarme Milch
2–4 TL Himbeersirup
200–300 g Puderzucker
Etwas Lebensmittelfarbe für die Marmorierung

Dekoration
Zuckerperlen, Sterne oder essbares Goldpuder nach Belieben

ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig die weiche Butter mit Puderzucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zitronenabrieb, Keksgewürz und Eigelb dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, etwa 10 Minuten backen und anschließend vollständig abkühlen lassen.

Für die Punschfüllung Honig, Wasser und Kokosblütenzucker in einem kleinen Topf aufkochen. Rum, beide Sorten gemahlene Haselnüsse und Zimt dazugeben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren kurz köcheln lassen. Zum Schluss die Marmelade unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen, bis sie streichfähig ist.

Jeweils etwas Punschfüllung auf die Hälfte der ausgekühlten Gebäckböden geben und gleichmäßig verstreichen. Die übrigen Böden als Deckel daraufsetzen, vorsichtig andrücken und die Füllung etwas fest werden lassen.

Für die Punschglasur Milch, Himbeersirup und Puderzucker zu einer glatten, leicht dickflüssigen Masse verrühren. Etwas Glasur mit Lebensmittelfarbe einfärben. Die Punschtaler mit der hellen Glasur bestreichen, einige Tropfen der gefärbten Glasur daraufgeben und mit einem Zahnstocher marmorieren. Nach Belieben verzieren und trocknen lassen.



SIBYLLE, UNSERE GUTE SEELE IM SERVICE SEIT 2014



CHRISTAS

Teeschnitten

ZUTATEN

CA. 40 STÜCK

Mürbteig
150 g Mehl
100 g Butter
80 g Zucker
30 g Kakao
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb

Nussfüllung
3 Eiweiß
1 Prise Salz
70 g Zucker
70 g Nüsse, gemahlen

Rumglasur
125 g Puderzucker
Rum nach Bedarf



CHRISTA HAT SEIT 2017 DIE ZAHLEN IM BLICK UND EIN HÄNDCHEN FÜRS BACKEN

ZUBEREITUNG

Für den Mürbteig Mehl, Zucker, Kakao und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Die Butter in kleinen Stücken und die Eigelbe dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Etwas mehr als die Hälfte des Teiges (ca. 55 %) dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Für die Füllung die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. Die gemahlenen Nüsse vorsichtig unterheben und die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Den restlichen Teig dünn ausrollen und die Nussfüllung damit bedecken. Die obere Teigschicht vor dem Backen mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen.

Für die Glasur den Puderzucker mit so viel Rum verrühren, dass ein glatter, streichfähiger Guss entsteht. Die noch warme Teigplatte damit bestreichen und anschließend zügig in Rauten oder Dreiecke schneiden. Vollständig auskühlen lassen.

TIPP VON CHRISTA:

Die obere Teigschicht lässt sich leichter auflegen, wenn der restliche Teig in zwei Portionen ausgerollt und nacheinander auf die Nussfüllung gelegt wird.

ELSAS

Rosmarinherzen

ZUTATEN

CA. 60 STÜCK

Mürbteig
420 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Msp. Zitronenabrieb
1 Msp. Vanillemark
1 Prise Salz
½ TL Rosmarin, gerebelt
2 Eigelb
300 g weiche Butter

Trüffelfüllung
300 g weiße Kuvertüre
100 g Sahne
50 g Honig

Dekoration
200 g Zartbitterkuvertüre
Mandeln oder Blütenpollen



ELSA & HERMANN REISCHL SEN., GASTGEBER MIT HERZ UND GRÜNDER DES REISCHLHOFS

ZUBEREITUNG

Mehl, Puderzucker, Zitronenabrieb, Vanillemark, Salz und Rosmarin in einer Schüssel vermischen. Eigelb und weiche Butter dazugeben und alles rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 2–3 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig nochmals kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Herzausstecher (ca. 4 cm) kleine Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Etwa 8–10 Minuten goldgelb backen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Trüffelfüllung die weiße Kuvertüre fein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, Honig dazugeben und die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen. Anschließend die Creme abkühlen lassen, bis sie eine streichfähige Konsistenz erreicht hat.

Jeweils zwei ausgekühlte Herzen mit etwas Honig-Trüffelcreme zusammensetzen und vorsichtig andrücken. Die gefüllten Herzen ruhen lassen, bis die Creme fest geworden ist.

Für die Dekoration die Zartbitterkuvertüre fein hacken und über einem warmen Wasserbad vorsichtig schmelzen.
Die Herzen zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, mit Mandeln oder Blütenpollen verzieren und auf Backpapier vollständig trocknen lassen.



ELFRIEDES

Vanillekipferl



ELFRIEDE, GASTGEBERIN UND SPA-LEITUNG MIT LEIDENSCHAFT

ZUTATEN

CA. 50-60 STÜCK

Mürbteig
250 g Mehl
200 g Butter
150 g gemahlene Mandeln
85 g Zucker
2 Eigelb

Zum Wälzen
Vanillezucker
Puderzucker nach Belieben

ZUBEREITUNG

Mehl, gemahlene Mandeln und Zucker in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Eigelben dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten, damit die Butter nicht zu warm wird.

Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. So wird der Teig fester und lässt sich anschließend leichter verarbeiten.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2–3 cm dicken Rollen formen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Jedes Teigstück zwischen den Händen zu einer kleinen Rolle formen, die Enden etwas dünner auslaufen lassen und vorsichtig zu einem Kipferl biegen.

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kipferl mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 10–12 Minuten backen, bis die Spitzen leicht goldgelb sind. Die Kipferl sollten insgesamt möglichst hell bleiben.

Die frisch gebackenen Vanillekipferl kurz auf dem Blech abkühlen lassen und noch leicht warm vorsichtig in Vanillezucker wälzen. Nach dem vollständigen Auskühlen nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

REISCHLHOF

WELLNESS & NATURRESORT

NICHT DAHEIM

und doch zuhaus

Reischlhof ****S | Sperlbrunn 7 | 94110 Wegscheid
Tel. 08592 93 90 128 | info@Reischlhof.de

www.Reischlhof.de