



Weihnachtsbäckerei

der Soroptimistinnen Club Villach



Inhalt

Amaretti.....	3
Aranzini-Röllchen	4
Butterkekse	5
Cantuccini (Toskanisches Mandelgebäck).....	6
Florentiner auf Mürbteig.....	7
Heidesand.....	8
Innsbrucker Schnittchen.....	9
Kokos-Nuss-Kugeln	10
Kokosnuss - Makronen	11
Krumpuse oder Christbaumbehang aus Honigkeks.....	12
Kürbiskern-Busserl.....	14
Linzer Augen	15
Mandelecken mit Schoko	16
Mandelkugeln.....	17
Schoko-Busserl	18
Steirische Maishäufchen	19
Stöllchen / Stollenkekse	20
Vanillekipferl Variante 1.....	21
Vanillekipferl Variante 2.....	22





Amaretti

Zutaten

- 1 Stk. Eiklar
- 10 dag Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Amaretto (Mandellikör)
- 10 dag blanchierte, geriebene Mandeln

Zum Bestreuen ca. 20 g Staubzucker

Zubereitung

Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Amaretto nach und nach dazugeben und auf höchster Stufe kurz aufschlagen.

Die Mandeln mit dem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø) füllen und 1 cm große Tupfen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Ein Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Die noch warmen Amarettini mit Staubzucker bestreuen und abgekühlt vom Backpapier lösen.

Quelle / Rezept: Christa T.



Aranzini-Röllchen

Zutaten

15 dag Aranzini
15 dag Walnuskerne
15 dag Staubzucker
1 Stk. Eiklar
10 dag Kochschokolade

Pflanzenfett

Zubereitung

Aranzini mit Nuskernen mit der Nussreibe fein reiben, Staubzucker und Eiklar zugeben und alles verkneten.

Aus der Masse Röllchen formen.

Einige Tage trocknen lassen und dann mit Schokoglasur überziehen.

Für die Glasur die Schokolade weich machen und mit 2 EL Wasser und etwa nussgroßen Stück Pflanzenfett (Margarine) verrühren.

Quelle / Rezept: Domenika L.





Butterkekse

Zutaten

- 500 g Mehl universal
- ½ Pkg. Backpulver
- 250 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 4 Stk. Dotter
- 3 EL kaltes Schlagobers
(flüssig)
- ½ Stk. Zitrone (Schale)
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten zu einer glatten Masse kneten.

Der Teig kann sofort weiterverarbeitet werden.
Teig ausrollen und gewünschte Formen
ausstechen.

Die Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegten
Backblech im vorgeheizten Rohr bei 180°C goldgelb
backen.

Quelle / Rezept: Sonja R.





Cantuccini (Toskanisches Mandelgebäck)

Zutaten

- 25 dag Mehl gemischt mit
- 1 TL Backpulver
- 3 dag Butter flüssig
- 16 dag Zucker gemischt mit
- 2 Pkg Vanillezucker
- 2 Stk. Eier
- 20 dag Mandeln ungeschält

Zubereitung

Alle Zutaten, außer den Mandeln, zusammengeben und Teig herstellen.

Auf bemehltem Brett dann die ganzen Mandeln in den Teig kneten, danach 30 min kaltstellen.

4 - 5 Stangen formen und im Backofen bei 180 Grad etwa 10 - 15 Minuten vorbacken.

Von den Stangen, solange der Teig noch heiß ist, etwa 1 cm dicke Streifen abschneiden. Die Cantuccini nochmal 10 – 15 min, mit Schnittflächen nach unten, bei 180 Grad hellbraun fertig backen.

Quelle / Rezept: Ingrid B.





Florentiner auf Mürbteig

Zutaten

- 250 g Mehl
- 160 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 2 Stk. Dotter
- ½ Pkg. Vanillezucker
- Zitronenschale

Für den Belag:

- 1/16 l Schlagobers
- 50 g Honig
- 50 g Butter
- 150 g Kristallzucker
- 80 g gehackten Aranzini
- 150 g Mandelsplitter
oder -blättchen
- 1 EL feingehackte,
kandierte Kirschen

Zubereitung

Aus den oberen Zutaten einen Mürbteig herstellen und diesen 30 Minuten kalt rasten lassen.

Schlagobers, Honig, Butter und Zucker zum Kochen bringen. Aranzini, Mandeln und Kirschen kurz mitkochen lassen.

Mürbteig auf einem Backpapier dünn ausrollen (ca. auf ½ Backblechgröße), mit der Gabel mehrmals anstechen, auf das Backblech heben und bei 150°C 10 Minuten vorbacken.

Früchte-Mandelmasse gleichmäßig aufstreichen und nochmals bei 170°C etwa 20 Minuten backen.

Nach dem Überkühlen in kleine Quadrate oder Stangerl schneiden.

Quelle / Rezept: Christl K.



Heidesand

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 190 g Mehl
- 1 Pkg. Vanillezucker

Tipp

In Blechdosen abgefüllt, halten die Kekse mehrere Wochen.

Zubereitung

Man bräunt die Butter in einem Topf.
Vorsichtig, nicht verbrennen lassen!

Etwa eine Stunde abkühlen, dann in einer Schüssel mit allen Zutaten vermengen und zu Rollen formen.

Diese für mehrere Stunden, am besten über Nacht, mit Folie abgedeckt und im Kühlschrank lagern.

Von den Rollen kleine Stücke abschneiden, zu Kugeln formen und diese zu runden Plättchen in der Größe eines Daumennagels flachdrücken.

Das Backrohr auf 150°C vorheizen und die Kekse etwa 8 - 10 Minuten backen.

Quelle / Rezept: Catherine B.





Innsbrucker Schnittchen

Zutaten

- 230g Mehl glatt
- 70 g Staubzucker
- 1 Msp. Backpulver
- 150 g kalte Butterwürfel
- 1/2 TL Zitronenschale
- 1 Stk. Eier

Für den Belag:

- 2 EL passierte Ribiselmarmelade
- 2 Stk. Eiklar
- 120 g Feinkristallzucker
- 100 g geröstete, geriebene Haselnüsse
- 50 g Biskuitbrösel
- 1 Prise Zimt
- 50 Msp. Nelkenpulver

Zubereitung

Mehl mit Staubzucker und Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde formen, Butterwürfel, Zitronenschale und Ei zufügen und alles mit den Fingern zerbröseln. Rasch zu einem glatten Teig verkneten und 30 min kühl stellen.

Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig auf Backblech mit Backpapier 5 cm dick ausrollen und 12 min hell backen. Abkühlen lassen.

Mürbteig mit Marmelade bestreichen und Backrohr auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eiklar und Zucker mit Mixer zu Schnee schlagen. Restliche Zutaten für Belag unterheben und die Masse auf Teigboden streichen. Im Backrohr ca. 5 Minuten auf Sicht backen und auskühlen lassen.

Mit einem Sägemesser in 6 x 2 cm große Schnitten schneiden und in eine Blechdose zwischen Papierlagen schichten. Kühl und trocken lagern.

Quelle / Rezept: Sabine L.



Kokos-Nuss-Kugeln

Zutaten

- 350 g Zucker weiß
- 300 ml Wasser
- 150 g Margarine
- 200 g Kokosraspel
- 300 g Milchpulver
- 100 g Mandeln
- 100 g Haselnüsse gerieben

Tipp

Wenn die Masse krümelt, noch ein etwas flüssige Margarine zugeben.

Zubereitung

350 g Zucker und 300 ml Wasser einkochen bis der Zuckersirup Blasen wirft (etwa 20 min., es muss zischen, wenn man mit dem Kochlöffel rührt).

Die Margarine unterheben.

Danach 200 g Kokosraspeln, Milchpulver und die geriebenen Haselnüsse unterrühren.

Masse ein etwas abkühlen lassen, sie sollte lauwarm sein. Kugeln formen, in die Mitte eine Mandel geben und in Kokosraspeln wälzen.

Über Nacht trocknen lassen.

Quelle / Rezept: Christiane H.





Kokosnuss - Makronen

Zutaten

- 4 Stk. Eiklar
- 200 g Staubzucker
- 280 g Kokosraspel
- 1 Stk. Geriebene Zitronenschale
- 1 Pkg. Back-Oblaten

Zubereitung

Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Nach und nach Zucker einrühren, damit die Masse fest wird, Kokosraspeln und abgeriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben.

Mit Teelöffel kleine Teighäufen auf die Oblaten setzen.

Die Buserl im vorgeheizten Backrohr, auf mittlerer Schiene bei 160°C etwa 30 Minuten backen.

Quelle / Rezept: Ingrid E.



Krampusse oder Christbaumbegang aus Honigkeks

Zutaten

- 3-4 Stk. Eier
- 42 dag Rohrzucker
- 14 dag Honig
- 60-75 dag Mehl (Universal)
- 1 dag Natron
- 1 Stk. Zitrone (geriebene Schale verwenden)
- 1 Prise Zimt gemahlen
- 1 Prise Nelken gemahlen

Für den Zuckerguss:

- 3 Teile Zucker
- 1 Teil kaltes Wasser

Tipp

Eventuell 1 TL Essig auf 100g Zucker beim Zuckerguss begeben. Das verhindert die Bildung von Zuckerkristallen.

Zu hartem Lebkuchen einen halben Apfel mit in die Keksdose geben. So wird dieser wieder weich.

Zubereitung

Zutaten verrühren, gut durchkneten und dann mindestens über Nacht rasten lassen (auch mehrere Tage möglich).

Teig ca. 5 mm dick ausrollen, Formen ausstechen oder mit Schablonen ausschneiden und 10 - 15 Minuten bei etwa 150° - 170°C im Rohr backen.

Nach dem Auskühlen mit Zuckerguss, Nüssen, Trockenfrüchten und kandierten Früchten verzieren.

Für den Zuckerguss, Zucker in Wasser auflösen und langsam bis zum "starken Faden" kochen (zwischen einem Tropfen auf einem Teller und dem Kochlöffel lässt sich ein dicker Zuckerfaden ziehen).

Dabei ständig umrühren und den am Topfrand angelegten Zucker wieder in die Lösung rühren.

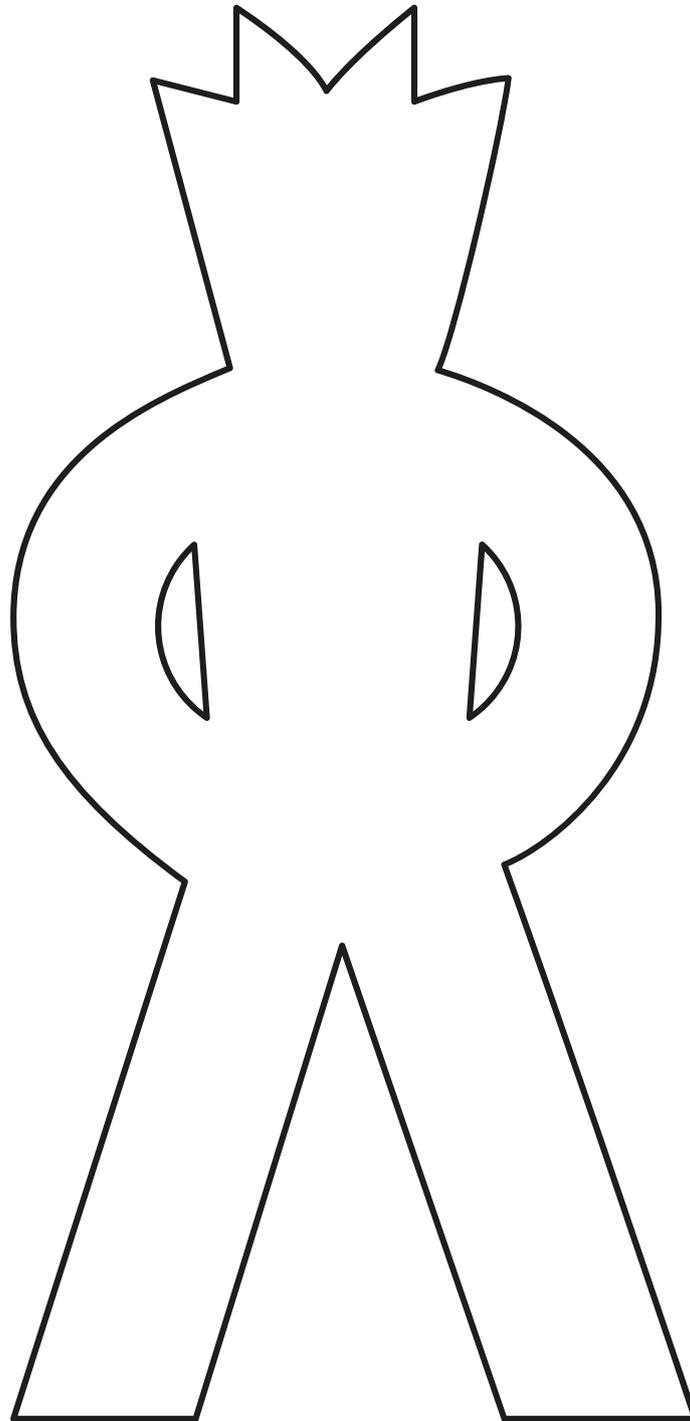
Zuckerguss heiß mit einem breiten Pinsel auf dem Gebäck auftragen und Verzierung damit "ankleben". **Achtung sehr heiß – Verbrennungsgefahr!**

Quelle / Rezept: Domenika L.





Krampus-Schablone zum Ausschneiden





Kürbiskern-Busserl

Zutaten

3 Stk.	Eiklar
150 dag	Staubzucker
200 g	Kürbiskerne gehackt
1 TL	Kürbiskernöl

Zubereitung

Eiklar mit Staubzucker mit dem Mixer über Wasserbad (Dampf) zu einer cremigen Masse rühren.

Danach die Kürbiskerne und das Kürbiskern-Öl unterheben.

Mit 2 Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen und bei 130°C etwa 30 Minuten backen.

Quelle / Rezept: Sabine L.





Linzer Augen

Zutaten

240 g Mehl
 160 g Butter
 80 g Staubzucker
 100 g Mandeln, gerieben
 1 Stk. Ei
 1 Msp. Zimt

Marmelade zum Bestreichen

Zum Bestreuen:

Staubzucker mit etwas Vanillezucker
 vermischt

Zubereitung

Mürbteig zubereiten und mind. 30 Min. kühl rasten lassen.

Teig auswalken und runde Scheiben ausstechen.

Aus der Hälfte der Scheiben 3 Löcher (oder Herzen, etc.) ausstechen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C hellbraun backen.

Die gelochten Scheiben mit Staubzucker bestreuen.

Die ganzen Scheiben mit Marmelade bestreichen und mit den gelochten zusammensetzen.

Quelle / Rezept: Gerhild. F.





Mandelecken mit Schoko

Zutaten

150 g Teebutter
 7 Stk. Eidotter
 150 g Staubzucker
 Etwas Speisesalz
 150 g Weizenmehl
 1 Msp Backpulver
 Reste von 1 Zitrone gehackt
 Marillenkönfitüre
 7 Stk. Eiklar
 150 g Staubzucker
 100 g Mandeln gerieben
 100 g Haushaltsschokolade
 1 EL Rum

Dekoration:

1 Haushaltsschokolade flüssig

Zubereitung

Die Dotter mit der Butter sowie mit etwas Salz und Zucker schaumig schlagen.

Mehl, Zitronenschale und Backpulver unterheben.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Die Masse mit Marmelade bestreichen

Eiklar mit Staubzucker steif schlagen, Mandeln und Schokolade unterheben. Mit Rum aromatisieren.

Die Mandelmasse auf den mit Marmelade bestrichenen Teig gleichmäßig verstreichen.

Bei ca. 170 ° C Umluft ca. 25 - 35 Minuten backen.

In kleine Schnitten schneiden und mit Schokoladenfäden verzieren.

Quelle / Rezept: Gerlinde M.





Mandelkugeln

Zutaten

- 200 g Mandel gerieben
- 100 g Zartbitter-Schokolade gerieben
- 50 g Staubzucker
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 4 TL Zuckersirup oder 3 EL Zucker

Schokoladeglasur

Mandelkrokant zum Dekorieren

Tipp

Falls es schnell gehen soll:
Ggf. die Marzipan-Rohmasse weglassen und / oder fertige Schokoladeglasur verwenden.

Zubereitung

Aus den geriebenen Mandeln, der geriebenen Schokolade, Zuckersirup und Zucker einen Teig kneten, der etwas klebrig ist.

Falls kein Zuckersirup vorhanden ist, kann man ihn einfach herstellen: 3 EL Wasser mit 3 EL Zucker kurz aufkochen und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Teigstücke (ca. 1/2 EL oder 12 Gramm schwer) abnehmen, in der Hand zu einer Kugel rollen und dann plattdrücken.

Ein kleines Stück von der Marzipanrohmasse abschneiden, in die Mitte der Masse legen und die Teigmasse um den Marzipan schließen.

Wiederum zu einer gleichmäßigen Kugel rollen.

So mit dem gesamten Teig verfahren.

Die Kugeln in Schokoladeglasur tunken, mit Mandelkrokant bestreuen und an einem kühlen Ort trocknen lassen. Dann in Pralinenförmchen setzen.

Quelle / Rezept: Katharina G.-P.



Schoko-Busserl

Zutaten

140 g	Butter
280 g	Staubzucker
140 g	geriebene Haselnüsse
100 g	Kochschokolade

Zubereitung

Die Schokolade auf kleiner Flamme schmelzen lassen, die Butter auf Handwärme bringen und mit dem gesiebten Staubzucker schaumig rühren. Schokolade und Haselnüsse beifügen und alles zu einem festen Teig verarbeiten, den man eine Stunde rasten lässt.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, im vorgeheizten Backrohr etwa 50 Minuten lang mehr trocknen als backen. Die Busserln auf dem Blech überkühlen lassen, vom Blech lösen und vollständig erkalten lassen. Die Schoko-Busserl können auf Vorrat gebacken werden, da sie in einer gut verschlossenen Dose längere Zeit haltbar sind.

Quelle / Rezept: Gabriele M.





Steirische Maishäufchen

Zutaten

- 2 Stk. Eier
- 150 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- 250 g Maisgrieß
- 2 TL Backpulver

Zum Verzieren:

- 50 g Schokolade
- 50 g Butter

Zubereitung

Eier, Zucker und weiche Butter gut mixen. Mehl mit Backpulver vermischen, gemeinsam mit dem Maisgrieß unter die Masse mischen.

Mit einem Teelöffle kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben oder kleine Kügelchen rollen und auf das Backblech setzen.

Die Maishäufchen im vorgeheizten Backrohr bei 175°C (Heißluft) backen, bis sie sich leicht vom Blech loslösen lassen (ca. 12-15 Minuten)

Quelle / Rezept: Bärbel M.



Stöllchen / Stollenkekse

Zutaten

100 g	Butter (Zimmertemperatur)
75 g	Zucker
150 g	Topfen (20%ig)
300 g	Mehl
1 TL	Zimt
2 TL	Backpulver
80 g	Mandeln, kleingehackt
100 g	Rosinen, kleingehackt
50 g	Aranzini, kleingehackt
2 EL	Rum

Orangenabrieb, ungespritzt

100 g	Butter
125 g	Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und siebe

Butter m. Zucker schaumig rühren, Topfen u. Orangenabrieb unterrühren

Mehlmischung zugeben, kurz unterrühren. Mandeln, Rosinen u. Aranzini mit Rum einarbeiten, bis ein geschmeidiger, formbarer aber nicht klebriger Teig entsteht.

Ofen auf 180°C Umluft oder 190° C Standard vorheizen (bei Umluft, können zwei Bleche auf einmal gebacken werden)

Walnussgroße Teigstückchen, rollen, flachdrücken u. zu Ministollen formen

Ca. 15 min backen bis die Oberfläche goldgelb ist (je nach Ofen kann es auch 15 – 17 Minuten sein.)

Während der Backzeit einen Teil des Puderzuckers auf einen gr. Teller sieben und Butter in einem kl. Topf zerlassen. Die noch warmen „Stöllchen“ in die Butter eintauchen, dann in den Puderzucker setzen und mit Puderzucker einstäuben. Zuviel Zucker abschütteln. In einer dichten Dose, gut verschlossen mindestens einen Tag durchziehen lassen. Vor dem Servieren kann man die „Stöllchen“ noch einmal leicht anzuckern.

Quelle / Rezept: Susanne M.





Vanillekipferl Variante 1

Zutaten

300 g	Weizenmehl glatt
90 g	Staubzucker
90 g	Mandeln gerieben
2 Pkg.	Vanillezucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Prise	Salz
250 g	Butter

Zum Wälzen:

120 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker

Tipp

Für den Teig die Butter aus dem Kühlschrank mit einer groben Reibe reiben. Das gibt kleine kalte Stücke, die schneller verarbeitet werden können.

Bei zu langem Kneten kann der Teig bröselig und das Kipferlformen schwierig werden.

Sollte der Teig doch bröselig sein, 1-2 EL Milch einarbeiten.

Zubereitung

Mehl versieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 1-2 Stunden kaltstellen.

Danach den Teig in Rollen formen (Durchmesser ca. 1,5 cm) und in kleine Stücke (ca. 9 g) schneiden. Aus den Stücken Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Ofen auf 180°C vorheizen und dann die Kipferl etwa 11 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Staub- und Vanillezucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wälzen.

Falls sie leicht brechen, diese lieber in die Zuckermischung legen, leicht rütteln und mit der Zuckermischung bestreuen.

Haltbarkeit bei gut geschlossener Dose ca. 3-4 Wochen.

Quelle / Rezept: Annemarie S.



Vanillekipferl Variante 2

Zutaten

- 35 dag Mehl
- 25 dag Butter oder Margarine
- 15 dag Zucker
- 15 dag Nüsse gerieben
- 1 Stk. Eier

Zum Wälzen:

- Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

Mürbteig zubereiten (gesiebttes Mehl mit Zucker, Ei, Butter (kalt) in Stücke geschnitten und Nüsse vermengen.)

Teig schnell kneten, 1 Stunde kaltstellen und dann daraus Kipferl formen.

Backrohr auf 175° Umluft vorwärmen und die Kipferl circa 9 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Staubzucker mit Vanillezucker vermischen und Kipferl nach dem Backen darin drehen.

Quelle / Rezept: Gerhild F.





Der Soroptimist Club Villach wünscht eine

*gesunde, schöne und besinnliche
Weihnachtszeit*

Soroptimist International ist eine lebendige, dynamische, ehrenamtliche Organisation für berufstätige Frauen von heute.

Durch unsere Projekte im Bereich Bildung, Stärkung von Frauen, Bekämpfung von Gewalt gegen Frauen, Gesundheit und nachhaltige Umwelt, schaffen wir Möglichkeiten, das Leben von Frauen und Mädchen, mit Hilfe unseres globalen Netzwerkes, positiv zu verändern.

Erfahren Sie mehr unter: www.villach.soroptimist.at

Wenn auch Sie unsere Arbeit aktiv unterstützen möchten,
freuen wir uns über Ihre Nachricht unter office@soroptimist.at oder
Ihre Spende auf das Konto Soroptimist Club Villach AT96 1700 0001 5026 2917.

Wir danken für Ihre Unterstützung

Redaktion: Soroptimist International Austria, Club Villach
Gestaltung mit freundlicher Unterstützung von Dietmar E. Murnig, Feldkirchen i. K.
Stand: 2024-11

