

## Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Salzige Kekse

**35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

Für den ungezuckerten Mürbteig: 250 g glattes Mehl, 120 g Butter, 1 Ei, 2 g Salz, Prise Zucker, 2-3 EL Milch.

Für die Füllung/Belag: 70 g Räucherlachs (kleinwürfelig geschnitten), 2 EL Sauerrahm, etwas frischer Kren. 70 g Kalbsleberpastete, 2-3 EL Obers, Himbeermarmelade und Pistazien zum Dekorieren.

Für die Parmesankipferl: 50 g Sauerrahm, 1 Eidotter, 4 g Salz, 120 g Butter, 190 g glattes Mehl, 60 g geriebener Parmesan.

Für die Rumkugeln: 200 g gehackte Dörrzwetschken, 50 g geriebene Walnüsse, 1-2 EL Powidl (je nachdem wie saftig die Zwetschken sind), 150 g knuspriger Speck.

### Zubereitung

Für den Mürbteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen und rasch alle anderen angeführten Zutaten beifügen. Die Menge der Milch richtet sich nach der Festigkeit des Teiges. Abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen. Aus der Hälfte des Teiges und mit einem Linzeraugen-Ausstecher Kekse mit Löcher ausstechen. Aus dem restlichen Teig für die Keksböden entsprechende Kreise ohne Löcher ausstechen. Die Kekse im Rohr bei 170 °C ca. 8 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

Die Hälfte der Keksböden mit Lachstatar bestreichen und jeweils mit einem gelochten Keks zusammensetzen. Mit Sauerrahm dekorieren und mit frisch geriebenem Kren bestreuen. Für die restlichen Kekse die Kalbsleberpastete mit Obers vermengen und fein passieren. Die Kekse damit bestreichen, zusammensetzen und mit Himbeermarmelade und Pistazien dekorieren.

Für den Parmesankipferl-Teig Sauerrahm, Eidotter, Salz, Butter und Mehl verkneten. Den Teig 2 Stunden (noch besser über Nacht) rasten lassen. Kleine Stangerln formen und diese in geriebenem Parmesan rollen. Zu Kipferln formen und im Rohr bei 170 °C etwa 10 Minuten backen.

Für die Rumkugeln die Dörrzwetschken fein hacken und mit den Nüssen, dem Powidl und dem knusprigen Speck zu Kugeln formen.

**Weihnachtsbowle**  
**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**  
**10 Minuten (ohne Stehzeit)/leicht**

Zutaten: 300 g Früchte (Ananas, Mango, Grapefruit - feinwürfelig geschnitten), ca. 60 ml weißer Rum (natürlich nur für Erwachsene), 1 Schuss brauner Rum, 40 ml Orangenlikör, 1-2 EL brauner Rohrzucker, Saft von 2 Zitronen, 250 ml Grapefruitsaft, 250 ml klarer Apfelsaft.  
Zum Aufgießen: 1 Flasche Sekt.

Zubereitung: Alle angeführten Zutaten in einem Krug vermischen und einige Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren mit kaltem Sekt auffüllen. (Für Kinder Rum und Likör weglassen, mit Mineralwasser oder Kindersekt aufgießen.)