



## „Magische Weihnachten“: Von Glücksfischen und Weihnachtsengeln

Groß Enzersdorf  
Rezepte von Bäckerei MüllerGartner

### Glücksfische

200g Mehl, 130g Butter, 70g Staubzucker, 1 Dotter, Salz  
Marillenmarmelade zum Bestreichen.  
250g Marzipan zum Belegen.

#### Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten und mindestens 1 Stunde rasten lassen. Danach den Teig ca. 4mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Fischform Kekse ausstechen. Die Kekse bei 180 Grad 10 - 15 min. backen. Marzipan messerrückendick ausrollen und wie Kekse ausstechen. Ausgekühlte Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und mit den Marzipanfischen belegen.

### Nougattaler

200g Mehl, 200g Butter, 100 g Staubzucker, 100g geriebene Haselnüsse  
Nougatcreme zum Füllen  
100g Schokolade zum Verzieren

#### Zubereitung

Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig 3 - 4 mm dick ausrollen und runde Taler ausstechen. Bei 170 Grad ca. 12 min. backen. Die Hälfte der ausgekühlten Kekse mit Nougatcreme bestreichen und mit der 2. Hälfte belegen. Danach die Taler mit geschmolzener Schokolade verzieren.

## Butterbrote

200g Mehl, 110g Butter, 80g Staubzucker, 1 Dotter, 70 g erweichte Schokolade, 1 Packerl Vanillezucker  
Himbeermarmelade zum Bestreichen  
2 Dotter, 100g Staubzucker zum Bestreichen

### Zubereitung

Für die Butterbrote aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig in eine etwa 3 cm dicke Rolle formen und mindestens ein halbe Stunde rasten lassen. Die Rolle in 3 – 5 mm dicke Scheiben schneiden. Bei 180 Grad ca. 10 - 12 min. backen. Für die Glasur die Dotter und den Staubzucker zusammenmixen. Die kalten Butterbrote mit Himbeermarmelade bestreichen. Anschließend die Glasur über die Marmelade streichen sodass noch ein brauner Rand zu sehen bleibt. Die Butterbrote trocken lassen.

Rezepte Orth an der Donau, Maria Wiesbauer

## Burgenland Kipferl

Zubereitung Teig:

250 g Butter  
1 Prise Salz  
1/8 l Milch  
400 g Mehl  
25 g Staubzucker  
1 Packerl Germ  
3 Dotter

### Zubereitung

Alle Zutaten, die Germ fein zerbröseln zu einem glatten Germteig verkneten. Kurz rasten lassen und dann weiter verarbeiten.

Zubereitung Schneemasse:

3 Eiklar  
200 g Staubzucker  
200 g geriebene Haselnüsse

Die Eiklar aufschlagen und nach und nach den Staubzucker einfließen lassen und steif aufschlagen.

Den Teig sogleich ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Schneemasse bestreichen. Die Nüsse darüber streuen. Den Teig einrollen und mit einem runden Ausstecher halbmondförmige Kipferl ausstechen. Auf Backblech legen und im Backrohr bei 180 Grad ca. 15 - 20 min. backen. Die Kipferl noch heiß vom Blech und sofort mit Staubzucker bestreuen.

## Linzer Augen

Zubereitung:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Packerl Vanillezucker

2 Dotter

Marmelade zum Füllen

Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 2 Stunden rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und zu runden Keksen mit gezacktem Rand ausstechen. Die Hälfte davon noch zusätzlich mit den 3 typischen Löchern versehen. Die Kekse bei ca. 180 Grad hellgelb backen.

Die ausgekühlten ganzen Kekse mit Marmelade bestreichen, die gelochten Scheiben darauf setzen und die Linzer Augen mit Staubzucker bestreuen.