



REZEPTE AUS
KATHARINAS KEKSLABOR

REZEPTE AUS KATHARINAS KEKSLABOR

© 2016, Katharina Fabian

Im Eigenverlag

Kopie und Vervielfältigung (auch Auszüge) sind nur
für besondere Freunde gestattet.

VORWORT

Mit diesem Kochbuch danke ich zuerst meiner Tante Lisie, die mich schon als kleines Kind mit ihren Keksen begeisterte und bei der es bis heute die besten Kekse gibt.

Die Idee zu diesem Kochbuch entstand 2008 in Wien als ich zum ersten Mal anfang mehr als nur die drei klassischen Standard-Kekssorten zu backen. Jeden folgenden Herbst habe ich mich mit diesem Buch beschäftigt, aber ich habe es nie geschafft die Rezepte auch so zu verwirklichen und so zu fotografieren wie ich es wirklich wollte. Warum das gerade 2016 geklappt hat ist vor allem Daniel zu verdanken. Außerdem möchte ich Daniel für seine unentwegte Unterstützung danken; dass er jede Keksverkostung mitgemacht hat und auch beim 25ten misslungenen Versuch eine perfekte Schokoladenglasur zu machen aufbauende Worte fand.

TIPPS & TRICKS

WAS MACHT EIN GUTES KEKS AUS?

Meiner Meinung gibt es nur wenige Geheimnisse die ein gutes Keks ausmachen:

- 1) **Kleine Kekse sehen einfach besser aus.** Außerdem kann man sich dann ohne schlechtes Gewissen durch alle Sorten durchkosten.
- 2) **Lieber zu hell als zu dunkel backen.** Obwohl helle Kekse leichter brechen sind sie trotzdem dunkleren vorzuziehen, da diese bitter werden. Vor allem Busserl werden dadurch hart und trocken.
- 3) **Butter ist das beste für dein Keks.** Das Keks schmeckt nicht nur besser sondern wird auch mürber.

MARMELADE

Auch wenn man sonst Liebhaber von Stückchen in der Marmelade ist, bei der Weihnachtsbäckerei kann ich davon nur abraten. Marillenmarmelade und Ribiselmarmelade am besten passieren (mit dem Löffel einfach durch ein Netzsieb streichen) und in eine Küchen-Spritzflasche füllen. Damit geht das Befüllen von Keksen (beispielsweise Linzer Augen) deutlich einfacher und schneller. Gerade wenn man die Marmelade für mehrere Kekssorten benötigt ist dieses einmalige Herrichten eine große Zeitersparnis, denn die Spritzflasche mit der Marmelade hält im Kühlschrank mehrere Wochen.

NÜSSE

Am besten schmecken Nüsse natürlich, wenn man sie selbst röstet und danach reibt. Zum Rösten die ganzen Nüsse einfach in eine unbefettete Pfanne oder in den Backofen geben und bei 180°C ca. 10 Minuten leicht anrösten. Nicht vergessen die Nüsse auch mal umzudrehen.

Nach dem Abkühlen mit einer elektrischen Reibe mahlen. Ich verwende dafür eine kleine elektrische Kaffee-Reibe, in der ich nicht nur Nüsse, sondern auch Mohn selbst mahle.

Größere Nussstücke entferne ich indem ich die geriebene Masse durch ein Netzsieb schüttele. Diese finden dann als gehackte Nüsse in den passenden Rezepten Verwendung.

Ob man gemahlene oder geriebene Nüsse kauft ist wirklich egal, denn es ist nur eine andere Bezeichnung für fein zerkleinerte Nüsse. Nuss-Mehl, das vor allem in Amerika sehr beliebt ist, kann man genauso verwenden, es ist jedoch ein bisschen etwas anderes. Diese extra fein geriebenen Nüsse stammen aus der Ölgewinnung (zB. Mandelöl) und die Abfall- bzw. Nebenprodukte davon werden gerieben. Dadurch hat das Nussmehl weniger Fett und enthält mehr Ballaststoffe. Komischerweise ist vor allem das Mandelmehl oft doppelt so teuer als normale geriebene Nüsse.

BUTTER

Die Butter am besten 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Dann geht das Verkneten mit den Händen deutlicher schneller und einfacher, weil nicht so viel Kraft aufgewendet werden muss.

VANILLEZUCKER

Gekaufter Vanillin-Zucker geht zwar schnell, allerdings macht er die Kekse etwas bitter im Nachgeschmack, insbesondere bei Vanillekipferl. Deshalb mache ich schon lange meinen Vanillezucker selber. Das Rezept dazu findest du am Ende dieses Buches.

MARZIPAN

Beim Kauf darauf achten, dass so viel als möglich Mandeln und wenig Zucker im Marzipan enthalten ist. Als Faustregel gilt, je weicher sich der Marzipan angreift, desto höher ist sein Mandelgehalt.

Wenn man Marzipan ausrollen muss, beispielsweise für Marzipanelche, stellt man sich am besten eine kleine Schüssel mit gesiebttem Staubzucker bereit um die Ausstechform immer wieder damit zu bedecken damit die Mandelmasse nicht am Keksausstecher kleben bleibt. Natürlich kann auch Mehl verwendet werden wie bei allen anderen Ausstechkeksen, aber bei Teigen ohne Mehl würde ich immer Staubzucker vorziehen um den Geschmack möglichst nicht zu verändern (das gilt vor allem auch für Zimtsterne).

SILIKONMATTE

Erst vor kurzem habe ich eine Silikonmatte für die Küche gekauft und ich würde sie jetzt schon nicht wieder hergeben. Bei Ausstechkeksen aller Art, aber auch beim Ausstechen von Marzipan wird kein Mehl/Staubzucker mehr als Hilfe beim Ausrollen des Teiges benötigt. Dadurch bleiben die Kekse feiner im Geschmack und vor allem schmeckt das letzte Blech Kekse genauso gut wie das erste.

Ebenfalls eignet sich die Matte hervorragend für übrig gebliebene Schokoladenglasur. Man kann ganz einfach Herzen, Blumen, Gitter etc. aufspritzen und nach dem Trocknen hat man tolle kleine Dekorationen aus Schokolade, die man für die nächste Torte garantiert brauchen kann.

ETWAS PLANUNG IST HILFREICH

Wer mehr als nur seine zwei Lieblingssorten bäckt tut sich am leichtesten, wenn er etwas vorausschauend plant. Damit meine ich Kekse, bei denen nur der Dotter gebraucht wird, mit solchen zu kombinieren, die nur Eiklar benötigen.

Damit dadurch keine 12h Keks-Back-Tage entstehen backe ich zuerst das Rezept mit dem Eiklar und bereite den Teig für den Dotter-Teig vor, packe ihn in Frischhaltefolie und mache diese Kekse dann am nächsten Tag. Beispiel: Tag 1: Ich backe Kokosbussel und bereite den Linzer Augen-Teig vor. Tag 2: Ich backe Linzer Augen.

BACKZEITEN

Die meisten Kekse werden bei 180°C für 7 Minuten gebacken. Das liegt vor allem daran, dass ich gerne Kekse mit 7 bis 10 Gramm backe. Wer größere Kekse bäckt muss einfach ein paar Minuten dran hängen.

AUFBEWAHRUNG

Am besten überlegt man sich schon vorher, wo die Kekse aufbewahrt werden sollen: Idealerweise sortenrein in gut verschließbaren Dosen. Ob klassisch in Keksdosen oder in Plastikboxen macht keinen Unterschied, weder im Geschmack noch in der Länge der Haltbarkeit.

Bei Keksen mit Schokoladenglasuren sollte man die Kekse schichten und mit Backpapier die einzelnen Etagen trennen damit die Glasur so schön wie am ersten Tag bleibt.

Gekühlt (Keller, "Naturkühlschrank" draußen) halten die Kekse mehrere Wochen. Idealerweise hat man die Kekse gekühlt gelagert und eine Keksdose mit einer bunten Mischung in der Wohnung, denn zimmerwarme Kekse schmecken deutlich besser als kalte.

Kekse mit Schokoglasur jedoch nicht zu kalt lagern (kellerkalt ja, aber nicht am Balkon), da dann die Glasur oft Punkte bekommt oder beim Warmwerden im Zimmer Bläschen wirft.

TIEFKÜHLEN

Lange habe ich mich nicht getraut, aber nun bin ich überzeugter Keks-Einfrierer. Wer schon früh zu backen anfängt oder mal viel zu viel gebacken hat kann seine Schätze einfach tiefkühlen. Dazu die Kekse möglichst geschichtet, mit einem Backpapier dazwischen einfrieren. Wenn sie dann gebraucht werden einfach langsam bei Zimmertemperatur auftauen lassen.



FLORENTINER

WEICH MIT VIEL GESCHMACK

Für ca. 60 Florentiner

Zutaten:

125 g Butter
125 g Staubzucker
50 ml Schlagobers
40 g Honig
300 g Mandeln, gehobelt oder gestiftelt
125 g Mandeln, gerieben
70 g Trockenfrüchte (Marillen, Datteln, etc.)



Schokoladenglasur zum Dekorieren

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf mischen und unter ständigem Rühren aufkochen. Den Teig mit einem Teelöffel auf das Backpapier setzen. Viel Abstand zwischen den einzelnen Keksen lassen, da sie sehr auseinanderlaufen.

Bei 180°C für ca. 7 Minuten im Ofen backen. Nach dem Abkühlen den Rand (und falls gewünscht auch den Boden) in Schokoladenglasur tauchen.



KOKOSBUSSLERL

LUFTIG-LEICHT



Zutaten:

2 Eiklar

140 g Staubzucker

140 g Kokosraspeln

ein Schuss Zitronensaft

eine Prise Salz

Zubereitung:

Eiklar und Salz steif schlagen und dabei langsam den Zucker einsieben. Die Kokosraspeln mit der Hand unterheben und die Zitrone für den besonders leichten Geschmack nicht vergessen.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen, und ca. 7 Minuten bei 180°C backen, bis die Busslerl schön golden sind.

Tipp

Zitronensaft kann auch durch einen Schuss Essig ersetzt werden.



ELISENLEBKUCHEN

DER BESSERE LEBKUCHEN!

Für ca. 60 Lebkuchen

Zutaten:

5 Eier
450 g Zucker
200 g Trockenfrüchte (Datteln, Marillen, Pflaumen, Rosinen, Cranberries)
200 g Marzipan
200 g Haselnüsse, gerieben
200 g Mandeln, gerieben
100 g Mandeln, gehackt
10 g Lebkuchengewürz
Saft einer Zitrone (ca. 4 EL)
30 Oblaten, 50 mm Durchmesser

Tipp

Beim Portionieren etwas Rand auf der Oblate lassen, da der Teig ein wenig auseinander läuft.

Zubereitung:

Eier schaumig rühren, danach Marzipan und Zucker dazugeben (am besten in der Küchenmaschine). Die klein geschnittenen Trockenfrüchte mit der Hand mit den geriebenen Nüssen vermengen, bis die Trockenfrüchte nicht mehr kleben. Anschließend gemeinsam mit dem Lebkuchengewürz und dem Zitronensaft zur Eimischung hinzufügen. Die Oblaten mit einem Messer in zwei Scheiben aufteilen und je etwa einen Esslöffel auf die raue Seite setzen. Bei 160°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten wenn gewünscht mit Zitronenglasur oder Schokoladenglasur dekorieren.



NUSSBUSSERL

NACH GMUNDNER OMAS REZEPT

Für ca. 50 Busserl

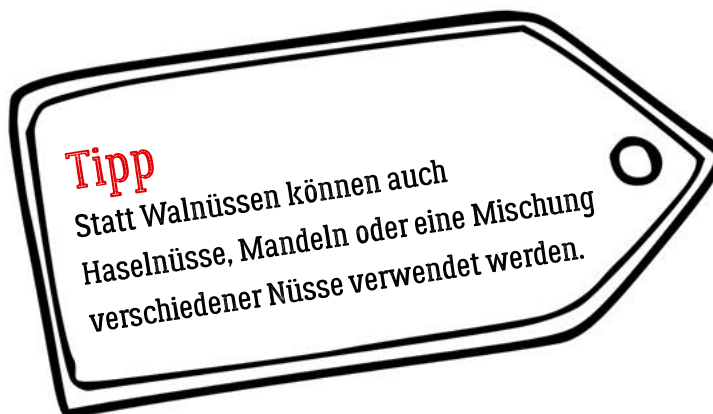
Zutaten:

3 Eiklar

150 g Walnüsse, gerieben

140 g Staubzucker

ganze Walnüsse zur Dekoration



Zubereitung:

Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und langsam den Staubzucker einrühren. Anschließend vorsichtig mit einer Silikonspatel die geriebenen Nüsse unterheben. Da die Größe der Eier sehr unterschiedlich sein kann, ist es möglich dass die Masse zu dünnflüssig ist. In diesem Fall 1-2 EL Nüsse zusätzlich beimengen bis die Masse am Backblech nicht mehr zerrinnt.

Mit einem Teelöffel auf das Backblech setzen und zur Dekoration eine halbe Nuss auf das Busserl setzen. Bei 180°C ca. 7 Minuten backen.



RUMKUGELN

SCHNELL UND EINFACH

Für ca. 50 Rumkugeln

Zutaten:

200 g Schokolade (je nach Geschmack weiß, dunkel oder Vollmilch)

200 g Butter

100 g Staubzucker

2 EL Vanillezucker

2 EL Rum

Schokoladeraspeln, Krokant, Kokosflocken oder geriebene Nüsse zum Wälzen

Zubereitung:

Alle Zutaten langsam über Wasserdampf schmelzen lassen. Danach im Kühlschrank erkalten lassen. Kugeln formen und nach Belieben in Kokosflocken, Nüssen, Krokant oder Ähnlichem wälzen.

Tipp

Die Masse kann auch mit Kokosflocken, geriebenen Nüssen, Kernen etc. verfeinert werden. Ich mache die halbe Masse wie im Rezept und zur anderen Hälfte kommen 50 g Kokosflocken (weiße Schokolade) oder 50 g geriebene Haselnüsse (dunkle Schokolade) dazu.



MARZIPANKIPFERL

KEIN NORMALES KIPFERL

Für ca. 35 Kipferl

Zutaten:

250 g Marzipan

1 Eiklar

120 g Staubzucker

40 g Mehl

Gehobelte Mandeln zur Dekoration



Zubereitung:

Marzipan klein schneiden und mit der Hand mit dem Staubzucker und dem Mehl vermengen. Das Eiklar in kleinen Portionen zufügen. Der Teig ist zunächst sehr klebrig und es kann sein, dass man nicht das ganze Eiklar braucht.

Kipferl zu je 12 g formen. Wenn alle Kipferl geformt sind, zunächst den Ofen auf 180°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Kipferl mit Wasser bestreichen und die Mandelblättchen leicht andrücken.

Für ca. 7 Minuten backen. Nach dem Backen am Blech ganz abkühlen lassen, denn die Kipferl sind noch zu weich um sie zu bewegen.



BRAUNAUER

KEKSE VON DANIELS OMA

Für ca. 50 Stangerl

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
100 g Mandeln, gerieben
2 Dotter
30 ml Schlagobers
½ Pkg. Backpulver

Tipp

Im Original-Rezept von Daniels
Oma wurden 60 ml Milch statt des
Schlagobers verwendet.

Marmelade (z.B. Marille)

Zubereitung:

Zutaten zu einem festen Teig vermischen und im Kühlschrank etwas rasten lassen. Mit einer Kekspresse oder einem Fleischwolf mit Keksauflage zu flachen Stangerln formen. Bei 180°C ca. 7 Minuten im Ofen backen.

Nach dem Auskühlen großzügig mit der gewünschten Marmelade bestreichen und zusammensetzen. Nach Belieben die Enden in Schokoladenglasur tunken.



DATTELBUSSERL

EIN BUSSERL AUS DEM ORIENT

Für ca. 50 Busserl

Zutaten:

2 Eiklar

200 g Datteln

120 g Mandeln, gerieben

100 g Staubzucker

Zubereitung:

Die Datteln in kleine Stücke schneiden und mit den Händen mit den Mandeln mischen bis die Datteln nicht mehr klebrig sind. Eiklar steif schlagen und dabei langsam den Zucker einsieben. Anschließend die Mandeln und Datteln vorsichtig mit einer Spatel in den Schnee unterheben. Mit einem Teelöffel eine kleine Menge Teig auf das Backblech setzen (mit oder ohne Oblaten - beides funktioniert).

Bei 180°C ca. 7 Minuten backen, bis die Busserl schön goldig sind.

Tipp

Je nach Größe der Eier mehr Mandeln (1-2 EL) nehmen. Die Konsistenz soll so sein, dass die Masse beim Formen der Busserl nicht verrinnt.



KÜRBISKERNKIPFERL

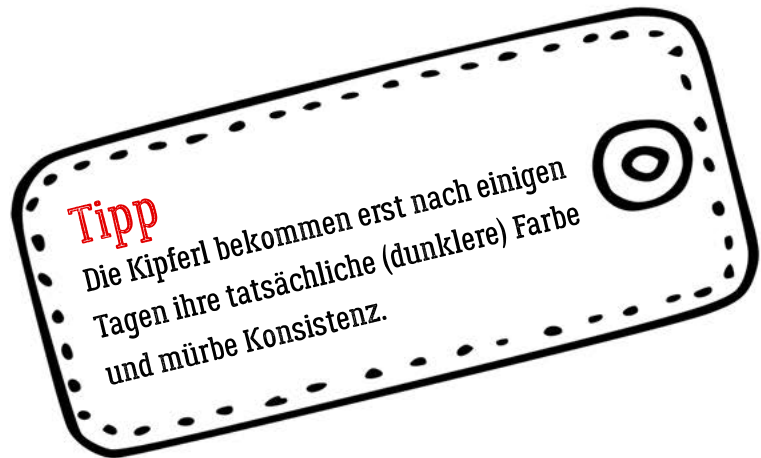
WEIHNACHTSKEKSE AUS DER STEIERMARK

Für ca. 50 Kipferl

Zutaten:

125 g Mehl
100 g Kürbiskerne, gerieben
100 g Butter
50 g Staubzucker
1 Dotter
1 EL Kürbiskernöl

Schokoladenglasur



Zubereitung:

Zutaten mit der Hand zu einem glatten Teig kneten und am Schluss das Kürbiskernöl beimeingen. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde rasten lassen. Kipferl formen und bei 180°C ca. 7 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die Enden in Schokoladenglasur tunken.



LINZER AUGEN

TANTE LIESIS ORIGINAL

Für ca. 50 Linzer Augen

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Butter
70 g Staubzucker
1 Dotter

Tipp

Die passierte Marmelade mit einer grossen Spritze oder einem Dressiersack auftragen. Nicht an Marmelade sparen!

Marillenmarmelade und Ribiselmarmelade zum Füllen
Staubzucker (gesiebt) zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten per Hand miteinander verkneten und den resultierenden Teig im Kühlschrank rasten lassen. Teig dünn (3-4 mm) ausrollen und Kekse ausstechen. Darauf achten, dass gleich viele Unter- und Oberteile dabei sind. Bei 180°C ca. 6 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen großzügig mit Marmelade bestreichen. Die Oberseiten leicht mit Staubzucker bestreuen und zum Schluss die beiden Hälften zusammensetzen.



VANILLEKIPFERL

DER KLASSIKER

Macht ca. 60 Kipferl

Zutaten:

210 g Mehl

150 g Butter

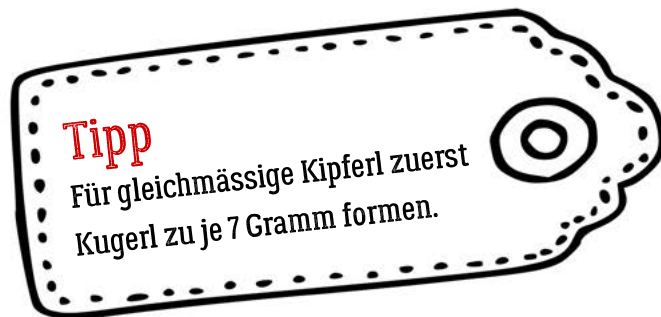
75 g Mandeln, gerieben

50 g Zucker

2 EL Milch oder Schlagobers

3 EL Vanillezucker

3 EL Staubzucker



Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und mit der Hand gründlich kneten bis sich ein glatter Teig ergibt. Zum Rasten in den Kühlschrank stellen. Danach Kipferl formen und bei 180°C ca. 7 Minuten backen.

Den Vanillezucker und den Staubzucker miteinander vermischen und mit einem Sieb über die noch warmen Kipferl streuen. Wer es besonders süß mag kann auch die Rückseite der Kipferl bestreuen. Allerdings ist beim Umdrehen Vorsicht geboten - die warmen Kekse sind sehr zerbrechlich.



ZIMTSTERNE

DIE GARANTIERT GELINGEN

Für ca. 40 Zimtsterne

Zutaten:

250 g Mandeln, gerieben

150 g Staubzucker

1 Eiklar

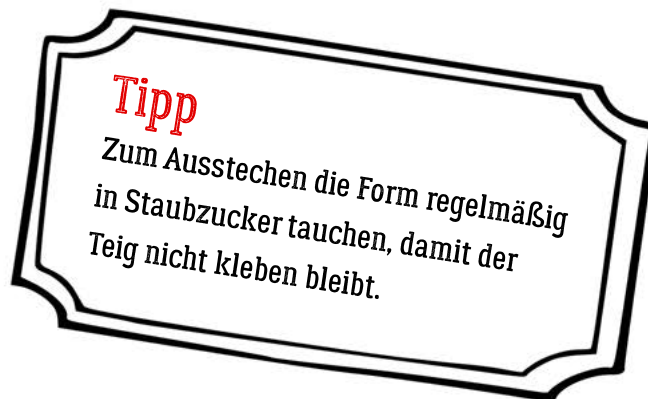
1 TL Zimt

1 EL Mandellikör, z.B. Amaretto

Für die Glasur:

½ Eiweiss

60 g Staubzucker



Tipp

Zum Ausstechen die Form regelmäßig in Staubzucker tauchen, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Zubereitung:

Mandeln, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen und danach Eiweiß und Mandellikör beifügen. Mit dem Knethaken gut verrühren bis sich ein glatter Teig ergibt. Teig auf einer Silikonmatte oder auf der mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne gehen etwas auf, daher nicht zu dick ausrollen.

Für die Glasur das halbe Eiklar zu einem sehr steifen Schnee schlagen, dann nach und nach den Staubzucker hinzufügen. Mit einer Spritzflasche die Glasur auf die Sterne am Backblech aufbringen und bei 150°C ca. 10 Minuten backen.



MARZIPANELCHE

SKANDINAVISCHES LINZER KEKSE

Für ca. 35 Elche

Zutaten:

250 g Mehl
120 g Butter
120 g Staubzucker
2 Dotter
1 Prise Salz
1 TL Schale einer unbehandelten Zitrone
1 EL Schlagobers

Für die Füllung:

200 g Marzipan
150 g Marillenmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Hand zu einem Mürbteig kneten und vor der Weiterverarbeitung etwas im Kühlschrank rasten lassen. Teig möglichst dünn ausrollen und gewünschte Formen (am besten Elche!) ausstechen. Bei 180°C ca. 7 Minuten backen.

Nach dem Backen gut auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Marzipan ausrollen und mit der selben Keksform ausstechen. Zwei Kekse nun auf der Rückseite mit Marmelade bestreichen und den Marzipan zwischen den beiden Keksen platzieren. Nach Wunsch mit Schokoladenglasur dekorieren.





WIENER LECKERLI

EIN ECHTES LECKERLI GEHT NICHT UNTER

Für ca. 50 Leckerli

Zutaten:

125 g Butter

125 g Maisstärke

75 g Mehl

50 g Puderzucker

eine Prise Salz

Mark einer halben Vanilleschote

Schokolade, Mokkaohnen oder Ähnliches für die Füllung

Tipp

Anstelle der Maisstärke
kann auch Kartoffelstärke
verwendet werden. Allerdings
behalten die Kekse
dann ihre Form
schlechter.

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Hand verkneten. Den Teig zu kleinen Kugeln à 7 Gramm formen und die Kekse zum Beispiel mit einer Mokkaohnen füllen. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Wenn man „Risse“ in den Keksen sieht, sind sie fertig.

Abkühlen lassen und nach Belieben mit Schokoladengitter dekorieren. Ich verwende gerne unterschiedliche Füllungen und dressiere die Kekse mit der passenden dunklen oder weißen Schokolade.



MOHNKNÖPFE

DER AUSSENSEITER UNTER DEN KEKSEN

Für ca. 70 Knöpfe

Zutaten:

200 g Mehl
150 g Butter
100 g Mohn, gemahlen
80 g Staubzucker
1 Ei
1 EL Vanillezucker

Schokoladenglasur

Tipp

Aus dem Teig können auch leicht Hussarenkrapferl gemacht werden: Einfach die Knöpfe mit dem Stiel eines Holzkochlöffels eindrücken und nach dem Backen mit Ribiselmarmelade füllen.

Zubereitung:

Zutaten mit der Hand gut zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank rasten lassen. Aus der Masse kleine Kugeln formen und dann zwischen den Handflächen etwas flach drücken. Bei 180°C ca. 9 Minuten backen.

Abgekühlt mit Schokolade glasieren oder ein Gitter aufspritzen.

Geht super-
schnell!

ZITRONENGLASUR

EIN SÜSS-SAURES FINISH

Zutaten:

70 ml frisch gepresster Zitronensaft

350 g Staubzucker

Zubereitung:

Staubzucker in den Zitronensaft sieben. So lange gut rühren bis keine Zuckerklumpen mehr in der Masse sind. Mit einem Silikonpinsel auftragen und gut trocknen lassen. Die Menge reicht für das gesamte Elisenlebkuchen-Rezept.

SCHOKOLADENGLASUR

FÜR DIE SCHÖNSTEN KEKSE

Zutaten:

100 g Schokolade

10 g Butter

Zubereitung:

Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserdampf schmelzen. So lange rühren, bis die Konsistenz geschmeidig ist. Anschließend die Kekse tunken oder die Glasur dressieren.

LEBKUCHENGEWÜRZ

FÜR ALLE ARTEN VON LEBKUCHEN

Zutaten:

| | |
|------------------------|---------------|
| 17 g Zimt | 1 g Kardamon |
| 4 g Nelken | 1 g Koriander |
| 1 g Piment (Neugewürz) | 1 g Ingwer |
| 1 g Muskat | |

VANILLEZUCKER

MIT ECHTER VANILLE

Zutaten:

1 Vanilleschote
200 g Kristallzucker

Zubereitung:

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messer das Mark im Inneren herausschaben. Das Mark und die restliche Schote mit den Händen in den Kristallzucker einreiben und in einem Glas aufbewahren.

Wenn die Schote nach ein paar Wochen gut getrocknet ist, kann sie fein gerieben und so für eine neue Portion selbstgemachten Vanillezucker verwendet werden.



VIEL SPASS BEIM BACKEN!