

## Leckereien für die Weihnachtszeit aus unserem Familienkochbuch!



### Apfelbrot

Fruchtmasse: 75 dag geraspelte Äpfel, 15 dag Rosinen, 15 dag geschnittene Feigen, 15 dag gehackte Nüsse, 5 dag gewiegte Aranzini, 15 dag Rohrzucker, 1 KL Zimt, 1 Msp Nelkenpulver, 4 EL Rum

Brotmasse: ½ kg Weizenmehl oder Weizenvollmehl, 1 Backpulver, 1 Ei, ½ KL Salz

- 1, Die Zutaten für die Fruchtmasse mischen und mehrere Stunden zugedeckt durchziehen lassen
- 2, Die restlichen Zutaten zur Fruchtmasse mischen, kurz durchkneten, in zwei befettete Kastenformen füllen und bei 190° eine Stunde backen

Tipp: aus der Masse können auch 3 Laibe geformt werden, Nach der halben Backzeit kann man sie mit Kaffee bestreichen.

Diese und andere Rezepte für weihnachtliche Köstlichkeiten finden Sie in unserem Familienkochbuch, erhältlich in unserem Shop: [www.familie.at/wien/shop](http://www.familie.at/wien/shop)

### Butterbrötchen

Mürbteig: 20 dag Mehl, 12 dag Butter, 4 dag geriebene Nüsse, 4 dag geriebene Schokolade, 4 dag Staubzucker, 2 Eiklar zu Schnee geschlagen

Dotterglasur: 2 Dotter, 10 dag Staubzucker

- 1, Mürbteig bereiten, 3 cm dicke Rollen formen und bedeckt kalt stellen.
- 2, Glasur: Dotter mit Staubzucker glattrühren.
- 3, Von den Rollen 3mm dicke Scheiben abschneiden und bei 170° ca 6 Minuten backen
- 4, Die Scheiben noch heiß auf der glatten Seite mit Dotterglasur bestreichen und trocknen lassen.

### Muskatzindeln

20 dag geschälte, geriebene Mandeln, 20 dag Staubzucker, ½ KL Zimt, je 1 Msp Muskatnuss und Nelkenpulver, 1 Ei – geschälte, halbierte Mandeln

1, Die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, fingerdicke Rollen formen und 2cm lange Stücke abschneiden.

2, Diese Teile mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit einer Mandel belegen und bei 140° langsam backen

### Hirsebusserl

12 dag Butter, 15 dag feiner Rohrzucker, 2 Eier, je ½ KL Zimt und Ingwerpulver, 17 dag geriebene Nüsse, 5 dag Hirseflocken, 5 dag gesiebt Vollmehl, 1 KL Backpulver

1, Butter, Zucker und Eier schaumig rühren und die übrigen Zutaten untermengen

2, Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Hirsebusserl gehen stark auf.

3, Im vorgeheizten Rohr bei 160° ca 15 Minuten backen. Erkalten können die Hirsebusserl streifig mit Schokoladenglasur verziert werden.

### Fruchtkekse

20 dag Honig, 1 Prise Salz, 2 EL Öl, 2 EL Wasser, 2 Dotter, Zitronenschale, 1 KL Lebkuchengewürz, 25 dag Weizenvollmehl, 3 KL Backpulver, 10 dag geriebene Mandeln, 5 dag gewiegtes Zitronat, 10 dag geschnittene Dörrmarillen

1, Honig, Salz, Öl und Wasser leicht erwärmen, mit den Dottern und Gewürzen unter das mit Backpulver vermischte Mehl, die Mandeln und Trockenfrüchte mischen und gut verkneten.

2, messerrückendick ausrollen, Kekse ausstechen, auf befettetes Blech setzen und bei 180° backen.

Mehr Rezepte für Ihre Weihnachtsfest sowie das ganze Jahr finden Sie in unserem Familienkochbuch. Mit nahezu 500 Rezepten macht es Lust auf den gemeinsamen Familientisch. Bestellbar unter [www.familie.at/wien/shop](http://www.familie.at/wien/shop)

Mitglieder: 9,90 €

Nicht – Mitglieder: 19,90 €

Preis exkl. Versand

