

Weihnachtskekse

Lebensmittel der Woche



© BIO AUSTRIA



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
Ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die Ländlichen Gebiete



Weihnachtskekse

Lebensmittel der Woche



Allgemeines

Schon vor Christi Geburt wurden zur Feier der Wintersonnenwende von den Kelten aus zermahlene Getreidekörnern und Honig flache Fladen gebacken. Sie sollten vor Dämonen schützen und wurden als Opfergabe genutzt um Götter und Naturgewalten gnädig zu stimmen.

Diese Tradition wurde in christlicher Zeit übernommen jedoch wurde aus den Fladen Stollen (Christstollen).

Unsere heutigen Weihnachtskekse wurden in mittelalterlichen Klöstern von Mönchen gebacken. Durch den verbreiteten Handel gab es Gewürze wie Zimt, Nelken, Muskat und Kardamon die für die kleinen Köstlichkeiten verwendet wurden. Weihnachten bot den richtigen Anlass für die Erzeugung.

Heute sind Weihnachtskekse ein fester Bestandteil im Mitteleuropäischen Raum. In Österreich sind die beliebtesten Weihnachtskekse Vanillekipferl.

Bio-Getreide

Im Bio-Ackerbau wird auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet wird. Das wichtigste Gut der Bio - Bauern ist der Boden, der durch Fruchtfolgen, Zwischenfrucht Anbau und Beikraut Regulierung in der Bio-Landwirtschaft besonders behandelt wird. Bio-Bauern setzen auf vorbeugende Maßnahmen, um Schädlinge und Krankheitserreger in Schach zu halten. Grundsätzlich gilt es durch Fruchtfolgen und Zwischenfrucht Anbau dem Boden Nährstoffe zuzufügen. Je nach Getreideart gibt es unterschiedliche Zwischenfrüchte die besser oder schlechter dafür geeignet sind.

Vanillekipferl (ca. 2 Backbleche)

Bio-Zutaten

300 g Mehl
250 g Butter
100 g Haselnüsse oder Mandeln
80 g Zucker
Vanillezucker

Zubereitung

Die Zutaten zügig miteinander verkneten. Zum Rasten für mindestens eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank legen. Noch besser lässt sich der Teig verarbeiten, wenn er über Nacht im Kühlschrank rastet.

Aus dem Teig Kipferl formen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Die noch warmen Kipferl in Vanillezucker schwenken.



© BIO AUSTRIA

Butterbrote (ca. 2 Backbleche)

Bio-Zutaten

120 g Butter
150 g Mehl
60 g geriebene Schokolade
80 g geriebene Haselnüsse
50 g Staubzucker

Für die Glasur:

12 dag Staubzucker
2 Eidotter

Zubereitung

Aus den Zutaten zügig einen Teig formen. Diesen in den Kühlschrank geben und dort mindestens eine Stunde ruhen lassen. Sollte der Teig zu mürbe zum Verarbeiten sein, kann man mit einem Esslöffel Sauerrahm den Teig geschmeidiger machen.

Aus dem Teig Brotformen machen und davon Scheiben abschneiden. Die Scheiben bei 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit der Glasur bestreichen.



Linzeraugen

Bio-Zutaten

280 g Mehl
240 g Rama
140 g Zucker
175 g Mandeln (gerieben)
1 MS Zimt
Optional 1 EL Sauerrahm

Für die Fülle:

Ribiselmarmelade oder Himbeermarmelade

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verkneten. Sollte der Teig zu mürbe sein kann man mit 1 EL Sauerrahm nachhelfen ihn geschmeidiger zu machen. Nach dem Rasten (mindestens eine Stunde im Kühlschrank) den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und ausstechen. Die gleiche Menge an Oberteilen und Unterteilen (Form mit Loch). Bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen die Unterteile mit Marmelade bestreichen und Oberteile darauf setzen. Nach belieben mit Staubzucker bestreuen.



TIPP:

Will man Bio-Vanillezucker selbst herstellen Bio – Zucker und ausgeschabte Bio-Vanilleschoten gemeinsam in ein Glas geben und einige Zeit verschlossen lassen.