

Quattl-Rezepte unserer Trachtenfrauen

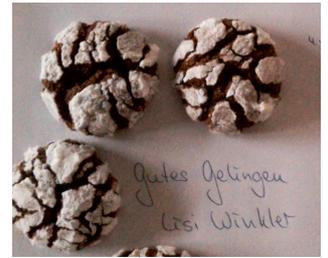
Zum Raustrennen
und Nachbacken



SCHOKO-SCHNEEBÄLLE

von Lisi Winkler - „Schauen aus wie kleine Brote!“

200 g Zartbitterschokolade
60 g Butter
2 Eier
120 g Zucker
100 g gem. Mandeln
120 g Mehl
1 EL Backpulver
Zum Bestäuben: 50 g Zucker
100 g Puderzucker



Schokolade mit Butter schmelzen und abkühlen lassen.
Butter und Zucker schaumig rühren, Schokolade und Mandeln zugeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls verrühren. Den Teig abgedeckt 2 Stunden kühl stellen.
Mit einem Löffel haselnussgroße Stücke abstechen und zu Kugeln formen. Die Kugeln zunächst in Zucker dann in reichlich Puderzucker wälzen und aufs Blech legen. Im vorgeheizten Backofen 10 Min backen. Abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

HIMMLISCHE SCHNITTEN

von Julia Wesper

250 g Margarine
400 g Mehl
100 g Zucker
4 Eigelb
200 g Himbeermarmelade

4 Eiweiß
200 g Puderzucker
200 g gemahlene Haselnüsse

Margarine, Mehl, Zucker und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten und auf ein Blech geben.

Mit der Himbeermarmelade bestreichen.

Für den Belag Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und Haselnüsse unterrühren. Eischneemasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

Bei 180°C ca. 30 - 35 Min. backen.

Kalt in kleine Stücke schneiden.

RUMKUGELN

von Burgi Kern

50 g Schokolade geraspelt
150 g Haselnüsse gem., oder
Mandeln, Kokosflocken
200 g Zucker
1 Eiweiß
3 EL Rum
ca. 200 g Schokoladenstreusel
zum Wälzen



Schokolade, Nüsse, Zucker mischen, mit dem Eiweiß und dem Rum vermengen. Aus dem Teig Kugeln formen, in den Schokoladenstreuseln wälzen.

Die Rumkugeln 2 Tage an einem warmen Platz trocknen lassen, fertig! Menge ergibt ca. 40 Stück

THOMASLAIBERL

von Traudi Raab

250 g brauner Zucker
250 g Mehl
4 Eier (M)
9 g Zimt
1 MSp gem. Nelken



Zucker und Eier schaumig rühren, dann das Mehl und die Gewürze hinzufügen und unterheben..

Der Teig ist sehr weich. Kleine Häufchen auf Backpapier setzen, oder mit dem Spritzbeutel aufspritzen (Abstand lassen, sie laufen auseinander) Bei 180 °C Umluft hellbraun backen.

HAGEBUTTENSCHNITTEN mit Zimtstreusel

von Geli Galler

500 g Mehl
250 g Butter
200 g Puderzucker
2 Eigelb
1 Prise Salz

Streusel als Belag:

100 g Butter
100 g Mehl
100 g geschälte,
gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
200 g Hagebuttenmark



(Zubereitung s. Rückseite)

KOKOS-PLATZERL

von Regina Bräu

500 g Mehl
250 g Kokosflocken
250 g Butter
300 g Zucker
4 Eier
1 Pck. Backpulver



Alle Zutaten werden zu einem Knetteig verarbeitet. Anschließend den Teig ausrollen und Platzerl ausstechen. Backofen auf 180 °C aufheizen und ca. 10 Min. backen. Nach dem Abkühlen können die Platzerl nach Belieben verziert werden.

NUSSECKEN

von Diana Datz

Mürbeteig:
250 g Mehl
70g brauner Zucker
1 Prise Salz
125 g Margarine
1 Ei

Belag:
125 g Margarine
100 g brauner Zucker
3 EL Wasser
300 g gehackte Haselnüsse
Aprikosenmarmelade (o.ä.)
150 g (o. mehr) dunkle Kuvertüre

Aus Mehl, Zucker, Salz, Margarine und Ei einen Mürbeteig herstellen, kurz kalt stellen. Dann auf einem gefetteten Blech ausrollen, mit Marmelade bestreichen.

Für den Belag Margarine, Zucker und Wasser aufkochen, Nüsse unterrühren. Etwas abkühlen lassen und aufstreichen. Backen ca. 15-20 Min. bei 200 °C. In Dreiecke schneiden und in Kuvertüre tauchen.

SPITZBUBEN

von Eva Lechner

1000 g Mehl
500 g Zucker
500 g Butter
3 Eier
1 1/4 Backpulver
Marmelade nach Wunsch
Puderzucker zum Bestäuben



Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verkneten.

Teig ausrollen und verschiedene Formen, z.B. Sterne und Blumen, ausstechen. Bei der Hälfte der Größe in der Mitte zusätzlich ein Loch ausstechen. Bei 180 °C goldbraun backen. Nach dem Auskühlen die Oberseite mit Puderzucker bestreuen, die Unterseite mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben.

KLOSTER-KIPFERL

von Regina Galler - ein Rezept von der Nagelmeister Oma

50 g bittere Schokolade
140 g Mehl
110 g Butter
90 g geriebene Mandeln (od. Nüsse)
2 Pck Vanillezucker
30 g Zucker
1 Eigelb
50 g Kuvertüre für Glasur

Schokolade fein reiben. Alle Zutaten mit Knethaken des Handrührgeräts gut durchkneten. Anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1 Std. kühl stellen. Kleine Kipferl formen, bei 190°C ca. 20 Min. backen. Die Spitzen in Kuvertüre tauchen.



HAGEBUTTENSCHNITTEN mit Zimtstreusel

Den Mürbeteig rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einem flachen Stück formen und in Klarsichtfolie gewickelt eine Stunde kaltstellen.

Für die Streusel die Butter schmelzen. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen, die flüssige Butter zugießen und sehr locker unterheben, sodass Streusel entstehen, kalt stellen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Hagebuttenmark gleichmäßig auf den Teig streichen, mit Streuseln bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min. goldbraun backen. 20 Min. abkühlen lassen, dann mit einem scharfen Messer in 2,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in 4 cm lange Rauten schneiden. Vollständig auf dem Blech abkühlen lassen. Haltbarkeit: 4-6 Wochen.

(Zutaten s. Vorderseite)

GETROCKNETE HAFERFLOCKENHEIFAL

von Fanny Kern - „Von da Schwiegamuata, anno 1960!“

1 Tasse Zucker
4 EL Milch
2 Löffel Butter
2 Löffel Kakao
1 Löffel Rum
2 Tassen Haferflocken

Zucker, Milch und Butter aufkochen.

Etwas erkalten lassen.

Mit Kakao, Rum und Haferflocken mischen.

Heifal auf Papier setzen und trocknen lassen.

Fertig! Gehen sehr schnell und sind sehr gut!