

Siebenbürgisches Kleingebäck



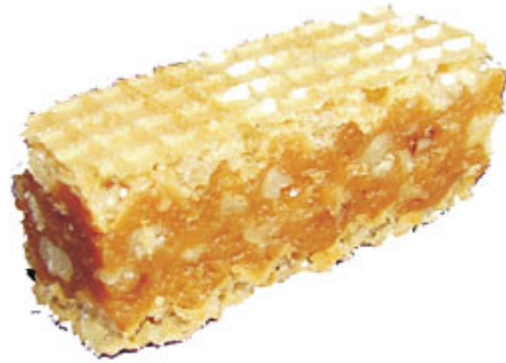
E-Postkarte: Schicken Sie diesen Weihnachtsgruß an Ihre Lieben!

Siweberjesch Kliegebäk - Siebenbürgisches Kleingebäck

Likaschnitte
Pfauenauge
Husarenkrapfen
Vanillekipferl
Non-Plus-Ultra
Bischofsbrot
Honigkeks
Rumkugel
Weißer Keks
Kakaowürfel
Harlekin
Szekler-Kuchen
Ischler
Vanillebäumchen
Nuss-Strietzel

Likaschnitte

140 g Butter, 200 Zucker und 6 Eidotter schaumig rühren, dann aus 200 g Zucker und 300 g grob gehackten Walnüssen eine helle Caramellmasse herstellen (Zucker schmelzen und mit den Nüssen leicht bräunen). Butter-Dotter-Zucker-Schaum darunter heben und bei leichter Hitze weiter köcheln, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Damit handelsübliche Waffeloblatten (in Deutschland in türkischen Feinkostläden erhältlich) 1 cm dick zügig füllen, mit einem Küchenbrett beschweren und auskühlen lassen.



Pfauenaugen

Aus 250 g Butter, 200 g Zucker, 300 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g geriebene Mandeln u 2 Eidotter einen Mürbteig bereiten, 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auswalken, mit einem Stamperl runde Plätzchen ausstechen, von der Hälfte das "Auge" austechen (z.B. mit einem Fingerhut). Bei mittlerer Hitze backen, auskühlen lassen. Die Augenseite mit Puderzucker bestäuben und Plätzchen dann mit einer säuerlichen, farbenfrohen Marmelade (z.B. Johannisbeergelle) zusammenkleben.



Husarenkrapfen

140 g Butter, 70 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eidotter schaumig rühren. 160 g Mehl darunterheben, Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kügelchen formen, in gemahlenden Mandeln wenden, Delle

eindrücken, mit Marmelade (z.B. Johannisbeergelee) füllen und bei mittlerer Hitze backen.



Vanillekipferl

280 g Mehl, 200 g Butter, 100 g gemahlene Mandeln oder Walnüsse, 70 g Zucker, 1 Eidotter, zu einem Mürbteig verarbeiten. 2 Stunden ruhen lassen, Kipferl formen, bei mittlerer Hitze backen, noch warm in vanilliertem Zucker wenden.



Non-Plus-Ultra

280 g Butter, 75 g Zucker, 350 g Mehl, 3 Eidotter, 1 Päckchen Vanillezucker zu einem Mürbteig verarbeiten. 2 Stunden ruhen lassen, kleine Plätzchen ausstechen. Eischnee aus drei Eiklar herstellen, 250 g Puderzucker darunterheben und mit einer Tülle von dieser Masse ein "Auge" auf jedes Plätzchen spritzen. Bei mittlerer Hitze backen, kalt werden lassen und je zwei vorsichtig (damit die Baizermasse nicht abbröselt) mit Marmelade zusammenkleben.



Bischofsbrot

250 g Butter schaumig rühren, 300 g Zucker, 6 Eidotter dazu, weiter rühren, abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Messerspitze Hausnatron, 400 g Mehl, darunter heben. 6 Eiklaar zu Schnee schlagen, darunter heben. 200 g Walnüsse hacken, 100 g

Sultaninen, darunter heben, in Kastenformen 1 Stunde bei mittlerer Hitze (langsam) backen (Menge ergibt 2 mittlere Kastenformen).



Honigkeks

400 g Zucker, 350 g Honig, 100 ml Wasser durch leichtes Erwärmen auflösen (nicht kochen!). 180 g Butter in die warme Honigmasse einrühren. Wenn ausgekühlt 4 ganze Eier einarbeiten. 1 Päckchen Leebkuchengewürz (Zimt, Nelken, Koriander, Zitronenschalen, Sternanis, Fenchelsamen, Muskatnuss, Kardamom), zusätzlich ein Tl. Zimt und 1 Tl gemahlene Nelken dazu. 1 Tl



Hirschhornsalz in etwas warmer Milch lösen, dazu geben. 1 Tl Hausnatron in einem El. Essig auflösen, dazugeben. Masse mit 1 Kg Mehl in der Schüssel zu einem Teig verarbeiten. 1 Tag stehen lassen. Masse auf einem bemehlten Brett mit Mehl (ca. 200 g, je nach Aufnahme des Teiges) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, auswalken, Formen ausstechen. 2 El. Milch und 1 Eidotter verrühren, Kekse damit bestreichen (glasieren). Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Wenn erkaltet nach Wunsch mit Zuckerguss (Schnee von 1 Eiklar und 120 g Puderzucker) dekorieren.

Rumkugel

125 g Butter, 275 g Puderzucker, 50 ml brauner Rum (38,5 %), 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 200g Zartbitter-Kuvertüre, 150 g Schokoraspeln. Die Butter in einem Topf weich werden lassen. Den Puderzucker hineinsieben und unterrühren. Den Rum und die gemahlenden Mandeln unter die Butter rühren. Die Zartbitter-Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuvertüre in

den Topf geben und in die Buttermasse rühren, alles gut miteinander vermengen. Die Masse abkühlen lassen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen abnehmen und zu Kugeln formen und dann in Schokoraspeln wälzen. Die Rumkugeln in Pralinenmanschetten geben und im Kühlschrank fest werden lassen.



Weißer Keks

250 g Mehl, 1 gestrichenen TL Backpulver, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 125 g Butter, 25 g Butter für das Backblech. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schussel sieben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, und Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 2 Stunden ruhen lassen. Dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Backpapier auf das Backblech legen und mit Butter bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C (Umluft 180 Grad Celsius) ca. 8 Minuten backen. Keks nach dem Backen nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Glasur überziehen.



Kakaowürfel

6 Eier, 450 g Zucker, 250 g Butter, 350 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Eßlöffel Kakao, 100 g Kokosraspeln. Die Eigelb mit dem Zucker und der Butter schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, unterrühren. In der Mitte des Backofens bei 180° C ca. 40 Minuten in normalem Backblech (2-3 cm hoch) backen. Kuchen noch warm in kleine Würfel (2-3 cm) schneiden und in Kokosraspeln wälzen.

Harlekin

Teig: 420g
Mehl, 280g
Butter,
140g
Zucker, 3
Eßlöffel
Rahm, ein
Ei und 3



Eidotter zu einem Mürbteig verarbeiten und 3-4 gleich große Blätter (Platten) backen (150° ca. 15 min). Nach dem Abkühlen mit Marmelade (z.B. Johannisbeergelee) füllen. Auf das letzte Blatt wird nur Glasur aufgetragen. Dafür 3 Eidotter und 200g Zucker schaumig rühren, anschließend Kuchen zur Dekoration mit gestiftelten Mandeln, Zitronat oder Korinthen bestreuen. Hinweis: Schnitten noch warm schneiden oder mindestens die Glasur einkerben, sonst bröckelt sie.

Szekler-Kuchen

Teig: 250 g Mehl, 150g Butter, 1 Ei, 70 g Zucker, 1/2 Päckchen Backpulver. Guß: 6 Eier, 320 g Zucker, 320 g gemahlene Nüsse, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, Marmelade zum Bestreichen. Zubereitung: Aus den Zutaten einen Mürbteig bereiten und 30 Minuten rasten lassen. 1/2 cm dick auswalken, in ein eingefettetes Backblech legen und mit Marmelade bestreichen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell und dick wird. Mit Nüssen und Zitronenschalen locker vermengen und die Masse über der Marmelade verteilen. Bei Mittelhitze backen.



Ischler

Teig: 100g Butter, 170g Mehl, 70g Nüsse (sehr gut mit halb Mandeln und halb Haselnüsse), 70g Zucker, 1 Ei zu einem Teig verarbeiten, Plätzchen ausstechen und bei 200°C 10 Min backen. Der Teig läßt sich leichter verarbeiten, wenn er 2-3 Stunden im Kühlen steht. Dann in Frischhaltefolie auswalken und noch einmal, so ausgewalkt im Kühlschrank erstarren

lassen. Creme: 2 Eidotter, 20g Kakao, 150g Zucker, 5 Eßlöffel Wasser, 2 Eßlöffel Mehl, 150g Butter. Zubereitung: Eidotter, Kakao, Zucker, Wasser und Mehl im Wasserbad zu einer Creme rühren. Dann 150g schaumig gerührte Butter einrühren. Mit Rum abschmecken. Glasur: 150 g Zucker, 3 Löffel Wasser, 2 Löffel Kakao, 50g Butter. Die Plätzchen werden erst mit Creme gefüllt und dann erst glasiert



Vanillebäumchen

210 g Mehl, 120 g Butter, 2 Eidotter, 100 g. Zucker, 1 Löffel Rahm, 40 g Mandeln, viel Vanille. Die Zutaten miteinander gut vermengen und zu einem festen Teig kneten. Drei unterschiedlich große Plätzchen ausstechen, bei 200 °C ca. 25 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen mit Marmelade bestreichen und stufenweise aufeinander setzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Nuss-Strietzel

1 kg Mehl, 1 ½ Würfel Hefe, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 600-700 ml Milch, 40 g ausgelassene Butter

(Butterschmalz), 2 Eßlöffel Öl.

Teig: aus den Zutaten einen

Hefeteig zubereiten (einfache

Variante: Mehl sieben - so kommt

Sauerstoff unter das Mehl - mit

Zucker, Salz, und Hefe vermischen,

Butterwürfel, und wenn gewünscht

Eigelbe zugeben. Leicht erwärmte

Milch (handwarm) auf

Mehlmischung gießen, und alle

Zutaten mit dem Knethaken des Handmixers mindestens 3 Minuten

durchkneten bis ein homogener, glatten Teig entsteht. Diesen an einem

warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen fast

verdoppelt hat, dann noch einmal kurz von Hand durchkneten.) Füllung:

800 g gemahlene Walnüsse, geriebene Zitronenschale, ein Löffel Rum, 300

g Zucker, 3 Päckchen Vanillezucker. Zutaten miteinander vermengen, auf

den Teig streichen und dann rollen. Den Stritzel ca. 50 Minuten bei 200°

backen, dann nach belieben galsieren (mit Eidotter, Kaffesahne oder

Zuckersirup bestreichen, damit die Oberseite glänzt) und nochmals 10 min backen.



**Verband der Siebenbürger Sachsen
in Deutschland e.V.**

Karlstraße 100
80335 München

Telefon: 089/236609-0
Fax: 089/236609-15

