

# Gebackene Kekse

Enthält alle Kekse welche gebacken werden.

- Eierlikörkekse
- Florentiner
- Französische Orangen Kekse
- Linzeraugen
- Mühlviertler Mostherzen
- Nutellakekse
- Raffaello Makronen
- Schneeflöckchen
- Schokostangerl
- Spitzbuben
- Vanilleherzchen
- Vanillekipferl
- Waldviertler Mohnstangerl
- Wiener Busserl
- Windradkekse
- Zimtschnecken Plätzchen

# Eierlikörkekse



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Erfahrungen

-

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	Mehl	
1 EL	Eierlikör	
2 stk	Eidotter	
80g	Staubzucker	
100g	Butter	
<b>Creme</b>		
50g	Butter	
100g	weiße Schokolade	
6 EL	Eierlikör	

# Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	8
Gesamtzeit	

# Zubereitung

# Schritt 1

Aus den Zutaten einen feinen Mürbteig bereiten. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

# Schritt 2

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

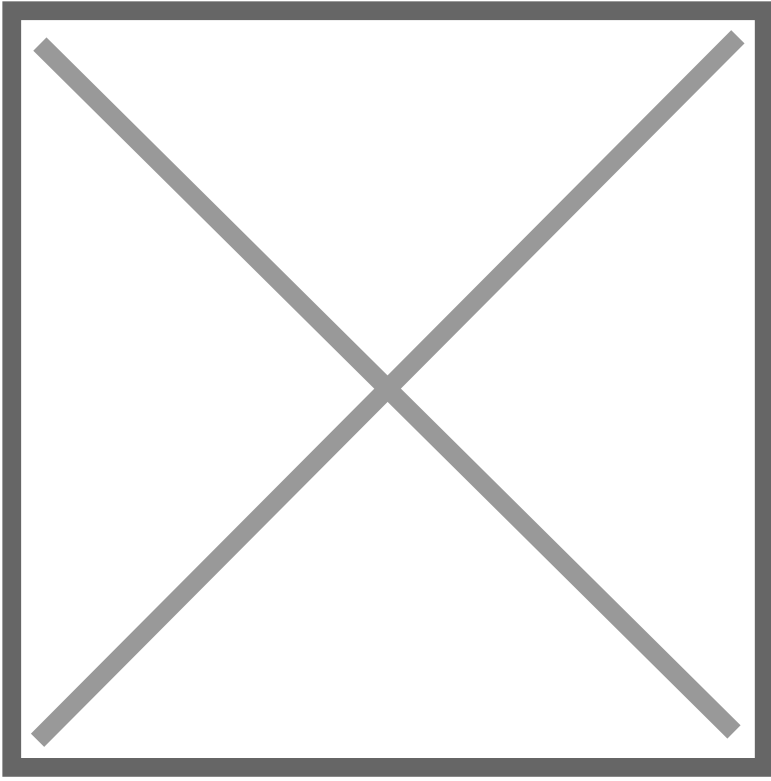
# Schritt 3

Den Teig dünn ausrollen und Kekserln ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwa 8 Minuten backen.

# Schritt 4

Für die Creme Butter schaumig rühren. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und mit dem Eierlikör unter die Butter mischen. Je zwei Kekse mit dieser Creme zusammensetzen.

# Florentiner



---

## Quelle

Ulrike Hagen (Zeitung)

## Erfahrungen

-

## Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
110g	Obers	
130g	Zucker	
50g	Honig	
90g	Butter	
1 Prise	Salz	
etwas	Vanillie	
200g	Mandelblätter	
ca 80g	dunkle Kuvertüre	

## Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

## Zubereitung

TODO

### Schritt 1

demoText

## Schritt 2

demoText

## Schritt 3

demoText

## Schritt 4

demoText

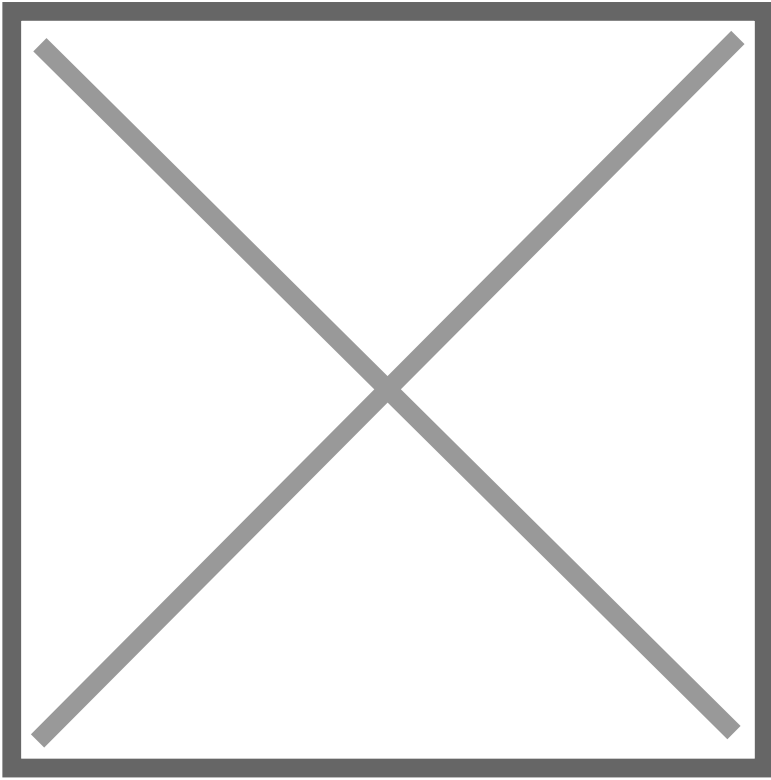
## Schritt 5

demoText

## Schritt 6

demoText

# Französische Orangen Kekse



---

# Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

# Erfahrungen

Eine Masse Mit Spritze gespritzt ca 180

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	Zucker	
3	Eier	
25 ml	Orangensaft	
50 ml	Milch	
300g	Mehl	
1/2 Pkg.	Backpulver	
100g	Butter, zerlassen	

# Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	15

<b>Zeit</b>	<b>in minuten</b>
Ruhezeit	
Backzeit	15
Gesamtzeit	30

# Zubereitung

Zucker, Saft und die Hälfte der Milch mit den Eiern mischen und solange schlagen, bis die Mischung schaumig wird. Gesiebttes Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die restliche Milch untermischen und die warme, geschmolzene Butter zugeben. Den Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (zerläuft!!) Bei 200-220°C ca.8-12 min backen, sodass die Ränder leicht braun werden. Kurz auf dem Blech lassen, dann mit einem breiten Messer auf ein Gitter setzen.

Die Kekse werden recht dünn und zart (ähnlich Azora-Kekschen), zerlaufen auch sehr beim Backen. Daher bitte genug Abstand lassen!

# Linzeraugen



---

## Erfahrungen

Menge Führt zu ca 6 blechen

## Zutaten

<b>Menge</b>	<b>Zutat</b>
50 dag	Butter
21 dag	Staubzucker
75 dag	Mehl ( Tüy 480) Kuchenmehl get auch
1 stk	Ei
1/2	Mark einer Vanilleshote
1	Zitronenschale (Bio)
1 priese	Salz
Deko	
Marmelade	zum kleben
Staubzucker	zum Bestäuben

## Zubereitungszeit

<b>Zeit</b>	<b>in minuten</b>
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

## Zubereitung

# Schritt 1

Mürbteig herstellen anschließend eine Stunde kühlen.

# Schritt 2

Den Teig 4mm dick ausrollen und bei 160 Grad ca. 15 Minuten backen.

# Schritt 3

Die gebackenen Kekse abkühlen lassen und mit Marmelade zusammensetzen. In die Augen heiße Marmelade spritzen.

# Mühlviertler Mostherzen



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Erfahrungen

-

## Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250g	glattes Mehl	
250g	kalte Butterwürfel	
150g	Ribiselmarmelade	
4 EL	Apfelmost oder Birnenmost	
1 Priesse	Salz	
<b>Deko</b>		
Staubzucker zum beträuen		

## Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

## Zubereitung

### Schritt 1

Mehl mit Butter, Most und Salz zerbröseln und rasch zu einem glatten Teig verkneten.

## Schritt 2

Den Teig eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

## Schritt 3

Das Backrohr auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

## Schritt 4

Den Teig ca. drei Millimeter dünn ausrollen und verschieden große Herzen ausstechen.

## Schritt 5

Die Marmelade kurz aufkochen, durch ein feines Sieb passieren und auf die Hälfte der Teigherzen streichen. Die restlichen Herzen daraufsetzen und die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

## Schritt 6

Die Mostherzerl auf Sicht goldbraun backen und anschließend noch heiß mit reichlich Staubzucker bestreuen.

## Schritt 7

Die Herzerl auskühlen lassen, in eine Blechdose zwischen Papierlagen schichten. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

# Nutellakekse



# Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

# Erfahrungen

-

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	Nutella	
1 stk	Ei	
160g	Mehl	
1 TL	Backpulver	

# Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

# Zubereitung

## Schritt 1

Für die einfachen Nutella Kekse das Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

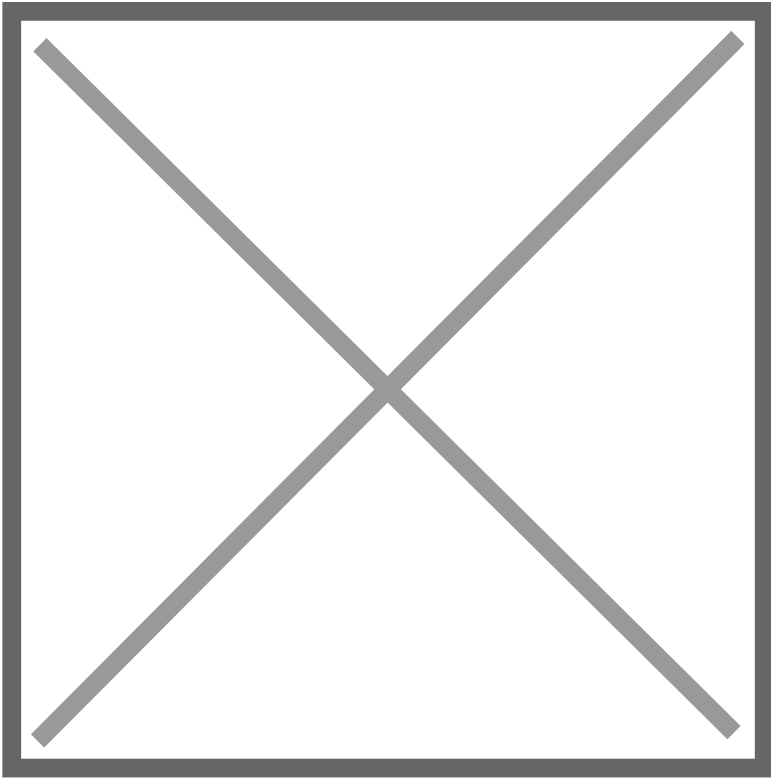
## Schritt 2

Nutella, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

## Schritt 3

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Anschließend im Backrohr etwa 10 Minuten backen.

# Raffaello Makronen



---

# Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

# Erfahrungen

Sind recht schwer zu formen und behalten die form recht schwer.  
Werden Leicht hart!

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
4	Eiweiß	
200g	Zucker	
1 TL	Zitronensaft	
250g	Kokosraspel	
1 Pkg.	Obladen	
1 Pkg.	Konfekt, (Raffaelos), ca. 230g	

# Zubereitungszeit

<b>Zeit</b>	<b>in minuten</b>
Arbeitszeit	ca. 30
Ruhezeit	
Backzeit	ca. 20
Gesamtzeit	ca. 50

# Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und den Zitronensaft hinzufügen. Zum Schluss die Kokosraspel unterrühren. Die Raffaelos halbieren (wenn man vorsichtig drückt, findet man die Nahtstelle der Waffeln). Auf jede Oblate jeweils ein halbes Konfekt setzen und mit 1 TL der Kokosmasse kuppelförmig abdecken. Dabei empfiehlt es sich, immer ein Schälchen mit Wasser stehen zu haben, denn wenn man die Fingerspitzen etwas anfeuchtet, lässt sich die Masse einfacher formen. Das Ganze dann bei 160°C (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen, bis die Makronen eine leichte goldgelbe Färbung erhalten.

# Schneeflöckchen



---

## Quelle

Von Oma

## Erfahrungen

Erfahrung Buch: 10 Minuten Backofen Reichen durchaus aus

## Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250g	Speisestärke	
100g	Mehl	
1pkg	Vanillezucker	
0,5 stk	Abrieb einer halben Zitrone	
100g	Staubzucker	
250g	Butter	
/	Staubzucker	zum Bestäuben

## Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

## Zubereitung

### Schritt 1 - Teig

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel füllen. Zuerst mit den KNethaken des Handrührers, dann mit den Händen rasch zu einem gut formbaren Teig verkneten. Gut daumendicke rollen daraus formen. Abdecken und eine Stunde kalt stellen.

## Schritt 2 - Backofen vorheizen

Den Backofen auf 175°C Vorheizen.

## Schritt 3 - Backen

Die Rollen in knapp fingerdicke Scheiben schneiden. Auf ein gefettetes Backblech legen. Mit einer immer wieder in Mehl getauchten Gabel ein Rillenmuster eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 12 bis 15 Minuten backen.

## Schritt 4 - Abschluss

Noch warm mit Puderzucker überstäuben und auf einem Kuchengitter auskühlen.

# Schokostangerl



## Erfahrungen

Auch durch kleine Tüllen Spritzbar

## Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
30g	Weiche Butter	
120g	Staubzucker	
1/2	Mark einer Vanilleschote	
3 stk	Dotter	
220g	glattes Mehl	
120g	geriebene Mandeln oder Haselnüsse	
40g	Kakao	

Menge	Zutat	Bemerkung
1 TL	Backpulver gestrichen	
2-3 EL	warme Milch	

Deko
Helle und Dunkle Kuvertüre
weitere deko nach belieben

## Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

## Zubereitung

### Schritt 1 - Backofen

Backofen auf 180°C Heißluft Vorheizen.

### Schritt 2 - Teig

Butter, Zucker und Vanille schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren, und zu einer spritzfähigen Masse rühren. Mit einem Spritzsack mit Sterntülle(7-8mm) kleine Stangerl auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen.

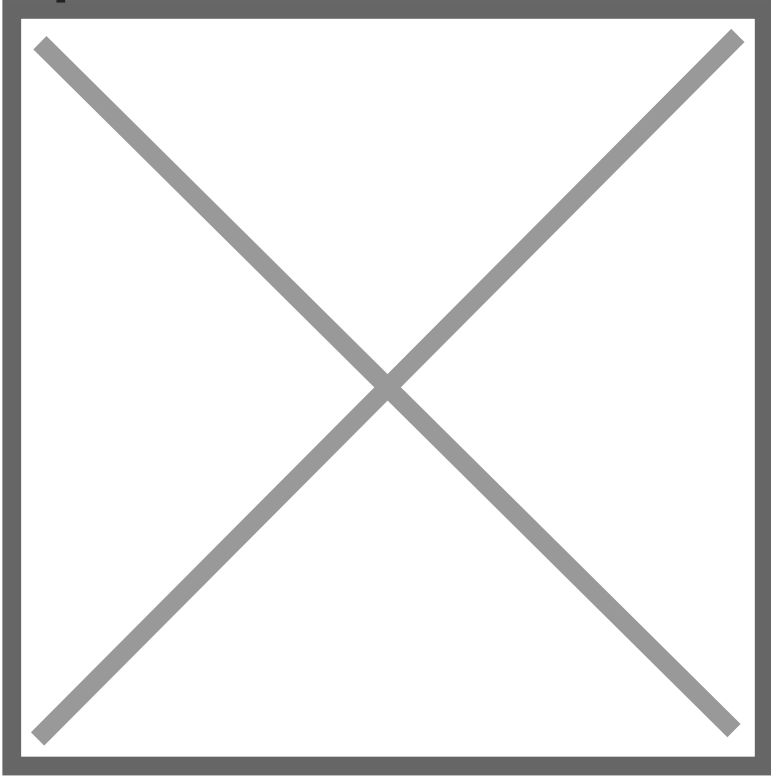
## Schritt 3 - Backen

Ca 8-10 Minuten backen.

## Schritt 4 - Abschließen

Ausgekühlt an einem Ende in flüssige Kuvertüre tauchen und nach Belieben dekorieren. Kuvertüre trocknen lassen und gut verschlossen lagern.

# Spitzbuben



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Erfahrungen

-

# Zutaten

Für 50 Stück

Menge	Zutat	Bemerkung
450g	Mehl	
300g	Butter	
170g	Puderzucker	
1 Pck.	Vanillezucker	
3 stk	Eigelb	
ca 1 Glas	Marmelade	

# Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	60
Ruhezeit	60
Backzeit	8
Gesamtzeit	128

Für 50 Stück

# Vanilleherzchen



---

## Quelle

Ulrike Hagen

## Erfahrungen

Nicht zu dick ausrollen < 2mm

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
150g	Mehl	
80g	Staubzucker	
1/2	Mark einer Vanilleschote	
180g	Butterstücke	
1 stk	Ei	
1-2 EL	Warme Milch	

# Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	6-8
Gesamtzeit	

# Zubereitung

## Schritt 1 - Teig

Mehl, Zucker und Vanille mit den BUTterstücken krümelig rühren, Ei und Milch dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Diesen im Kühlschrank mindestens eine Stunde rasten lassen.

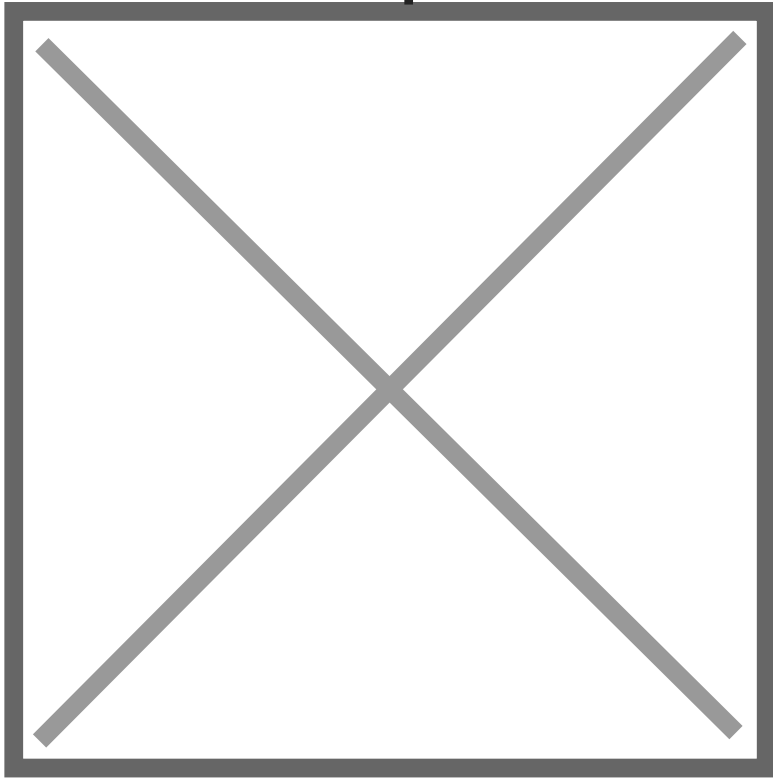
## Schritt 2 - Backen

Anschließend dünn ausrollen, Herzen ausstechen und bei 180°C Keißluft zirka 6-8 Minuten backen.

## Schritt 3 - Verzieren

Ausgekühlt nach belieben verzieren.

Vanillekipferl





---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Erfahrungen

-

## Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250g	Mehl	
210g	Butter	
100g	Mandeln	
80g	Zucker	
2 pkg.	Vanillezucker	
1 pkg.	Puderzucker zum wenden	
2 pkg.	Vanillezucker zum wenden	

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
4461	49,93 g	230,24 g	545,47 g

## Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	ca. 40
Ruhezeit	
Backzeit	ca. 20
Gesamtzeit	ca. 60 (1 Std)

## Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann.

Den Kipferl Teig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umlufttherd bei 175 °C ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Tipp: Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.

In einer Blechdose sind die Kipferl ca. 6 Wochen haltbar.

# Waldviertler Mohnstangerl



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Erfahrungen

-

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250g	weiche Butter	
100g	Staubzucker	
1 stk	Dotter	
1 stk	Ei	
1 stk	BioZitronenschalen abrieb	
1 Pries	Zimt	
1 EL	echter Vanillezucker	
80g	geriebene Haselnüsse	
100g	Mohn	
220g	glattes Mehl	
<b>Deko</b>		
200g	Powidl zum Füllen	
Schokoglasur zum tunken		

# Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	

Zeit	in minuten
Backzeit	
Gesamtzeit	

# Zubereitung

## Schritt 1

Butter, Staubzucker, Dotter, Ei, Zitronenschale, Vanillezucker und Zimt mit dem Handmixer schaumig rühren.

## Schritt 2

Die restlichen Zutaten einmengen und den Teig in einen Spritzsack mit der Sterntülle Nr. 8 füllen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

## Schritt 3

Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

## Schritt 4

Mit dem Spritzsack 6 cm lange Stangerl auf das Backpapier spritzen und im Backrohr auf Sicht ca. 8-10 Minuten backen. Die Mohnstangerl vollständig abkühlen lassen.

## Schritt 5

Den Powidl in einem kleinen Topf kurz aufkochen und mit einem Schneebesen durchrühren. Die Hälfte der Mohnstangerl mit heißem Powidl bestreichen und sofort mit den restlichen Stangerln zusammenkleben.

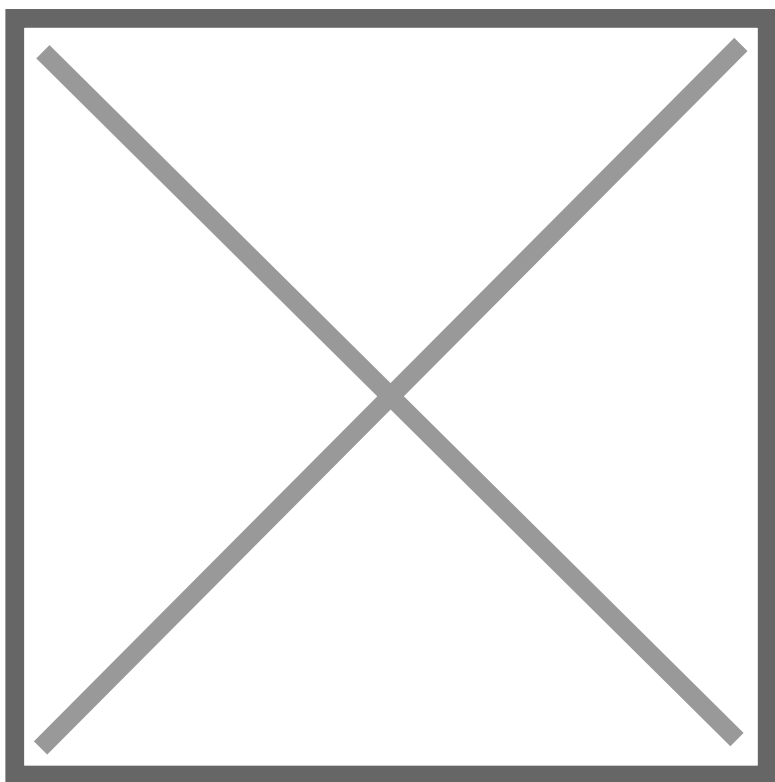
## Schritt 6

Die Schokoladeglasur verflüssigen und in eine warme, tiefe Tasse füllen. Die Mohnstangerl zu einem Drittel in die Glasur tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

## Schritt 7

Die Mohnstangerl in eine Blechdose zwischen Papierlagen schichten und an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

# Wiener Busserl



---

# Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

# Erfahrungen

Sehr Lecker.

Je nach menge der füllung reicht eine füllmenge für 2-2,5 portionen

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
160g	Mehl	
1 Pkg.	Puddingpulver, Karamell(Ersatz Schoko)	
2 EL	Amaretto	
130g	Butter	
70g	Puderzucker	
50g	Schokolade, dunkle erweichte	
1	Eigelb	
1	Eiweiß, daraus fester Schnee	
<b>Creme</b>		
125ml	Milch	
1EL	Zucker	
1EL	Vanillepuddingpulver	

Menge	Zutat	Bemerkung
50g	Nussnugatcreme	
125g	weiche Butter	
1-2 EL	Puderzucker	

## Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	30
Ruhezeit	
Backzeit	10
Gesamtzeit	40

## Zubereitung

### Schritt 1

Für den Teig Schokolade schmelzen. Ei trennen. Eiweiß steif schalgen. Butter mit Puderzucker und Eigelb cremig rühren. Geschmolzene Schokolade und Amaretto unterrühren. Mehl mit Puddingpulver mischen, unterrühren. Eischnee kurz unterheben.

### Schritt 2

Teig in einen Spritzbeutel mit sterntülle füllen und in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) 8-10 Min. Backen. Abkühlen lassen.

## Schritt 3

Für die Creme Milch, Zucker und Puddingpulver in einem Topf mischen und unter Rühren aufkochen, bis ein cremig dicklicher Pudding entstanden ist. Nussnugatcreme unterrühren auf einen Teller geben und mit Firshhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen.

## Schritt 4

Pudding in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers 1-min, cremig Schlagen. Butter in eine Schüssel geben 1 EL Puderzucker dazusieben und 5-7 Min. cremig aufschalgen. Pudding portionsweise unterrühren, Creme weitere 5 Min. cremig aufschalgen.

## Schritt 5

Nugatcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. je etwas auf den boden von 1 Busserl spritzen und 1 Busserl mit dem Boden dagegensetzen. Mit Rest Puderzucker bestäuben

# Windradkekse



---

## Erfahrungen

Wichtig die menge der zutaten reicht nur für 70 portionen wenn die rolle richtig dünn ausgerollt wird. da die kekse noch recht weit aufgehen

## Zutaten

für 70 portionen

Menge	Zutat	Bemerkung
120g	Butter	
100g	Zucker	
2 TL	Vanilleextrakt	
1 Stk.	Eigelb	
1 EL	Milch	
200g	Mehl (gesiebt)	
0.5 TL	Backpulver	
0.5 TL	Salz	
50g	Kochschokolade (geschmolzen)	
1 EL	Milch	
2 EL	Milch (heiße)	

## Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

## Zubereitung

# Schritt 1

Für die Windrad-Kekse die Butter mit dem Zucker und Vanille-Aroma schaumig schlagen, dann Eigelb und Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung heben.

# Schritt 2

Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Blockschokolade in einer kleinen Schüssel in diesem Wasserbad schmelzen lassen. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade und etwas Milch verrühren. Beide Teighälften ca. 90 Minuten ruhen lassen.

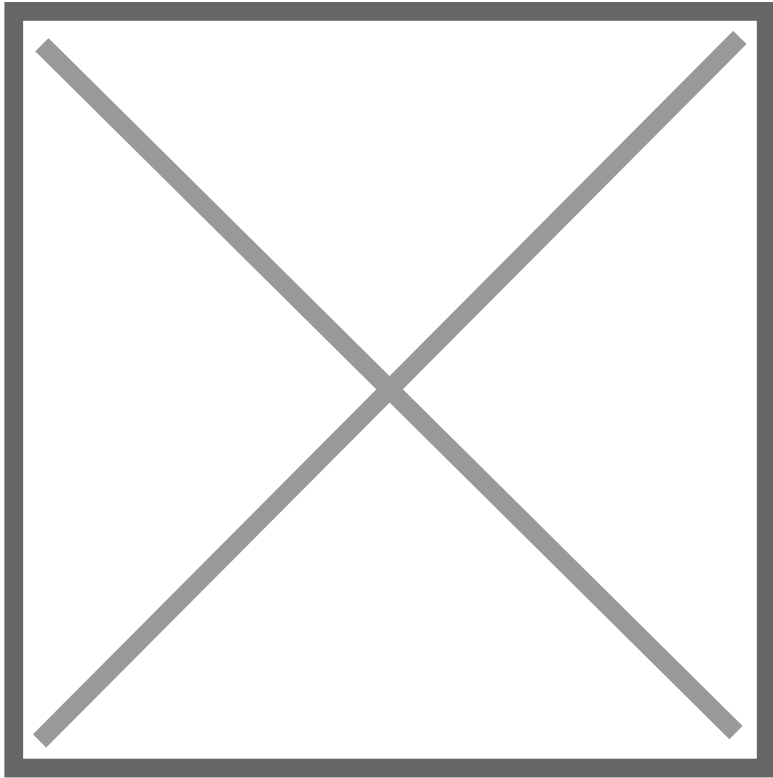
# Schritt 3

Dann jedes Teigstück auf Backpapier legen und zu einem 25 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Das dunkle Rechteck mit heißer Milch einpinseln und das helle Rechteck darauf legen. Mit Hilfe des Backpapiers zu einer Roulade aufrollen und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

# Schritt 4

In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Roulade in gleichmäßige Scheiben schneiden und diese auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 8-10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

# Zimtschnecken Plätzchen



---

# Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

# Erfahrungen

-

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
60g	Butter Weich	
50g	Frischkäse	
140g	Zucker	
1 Pkg.	Vanillezucker	
1	Eigelb	
180g	Mehl	
1 Msp.	Backpulver	
2 EL	Butter, flüssige	
2 TL, gehäuft	Zimtpulver	

# Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	20
Ruhezeit	180
Backzeit	12
Gesamtzeit	212 (3,5 std)

# Zubereitung

## Schritt 1

Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

## Schritt 2

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen. Den Teig mit zerlassener Butter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen.

## Schritt 3

Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.

## Schritt 4

Den Backofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Papier auslegen. Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten hell backen.

# Schritt 5

Die Zimtschnecken heraus nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.