7hauben

Traditionelle Weihnachtskekse

mit Omas und Opas der Vollpension



Begleitheft mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Aus Omas Backstube auf den Keksteller

Omas und Opas der Vollpension

Florentiner

Vanillekipferl

Ischler Taler

Rumkugeln

Honiglebkuchen

Belvedereschnitten

Heidesand

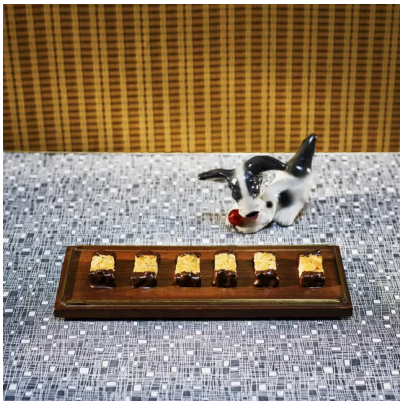
Kokosbusserl

Eierlikörkekse

Chili-Zimt-Kipferl

Linzer Augen

Zitronenkekse














Aus Omas Backstube auf den Keksteller

Wenn wir an Weihnachten denken, sind unsere Großeltern meistens nicht weit. Was in der Adventszeit niemals fehlen darf, sind natürlich selbst gebackene Kekse, und zwar nach Omas Rezept!

Der verlockende Duft von gerösteten Nüssen, feinem Honig und echter Bourbonvanille erfüllt die Küchen pünktlich zur kalten Jahreszeit. Was gibt es Schöneres, als das traditionelle Handwerk aus der Backstube der Großmütter aufleben zu lassen und den eigenen Keksteller mit kunstvoll gefertigten Klassikern zu füllen?

Die erfahrenen Omas der *Vollpension* zeigen dir, wie zeitlose Klassiker gelingen und worauf es bei feinen Keksteigen wirklich ankommt. Sie erklären dir Schritt für Schritt die Zubereitung von zarten Vanillekipferln, gefüllten Ischler Talern, saftigem Honiglebkuchen und fruchtigen Florentinern. Du lernst die perfekten Handgriffe für Mürbteig, Glasuren und saftige Keksfüllungen.

Viel Spaß beim Kneten, Backen und Genießen!

Omas und Opas der Vollpension

Die Omas und Opas der Backakademie stehen als die süßeste Zutat der Vollpension für authentische Backkunst und herzliche Gastfreundschaft. In ihrer Arbeit – ob als Backprofis mit Herz, tatkräftiger Teil des Serviceteams oder als „Omas und Opas vom Dienst" – legen die über 60-jährigen Teammitglieder großen Wert auf ein gelebtes Miteinander. Ein zentrales Thema ist dabei, beim Backen und Plaudern verschiedenste Generationen mitten im Duft von frischem Kuchen zusammenzubringen. Mit ihrer geballten Lebenserfahrung bringen sie nicht nur ihre persönlichen Lieblingsrezepte ein, sondern auch eine große Portion Liebe. So beweisen sie Tag für Tag eindrucksvoll, dass echtes Handwerk Menschen verbindet und puren Genuss in Form von traditionellen Wohlfühlkuchen und -gebäck auf den Teller bringt.



Omas und Opas der Vollpension

vollpension.wien

> Backen löst vielleicht den ein oder anderen Weihnachtsstress in Luft auf!

Florentiner



Zutaten & Infos

Zubereitung	Gesamtzeit	Portionen
30 min	**1 h 20 min**	**65**

Mürbteig

1 TL	Backpulver
180 g	Butter, kalt
1	Ei
250 g	Mehl, glatt
90 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Belag und Glasur

100 g	Arancini, fein geschnitten
50 g	Butter
50 g	Honig
150 g	Mandelblättchen
125 g	Schlagobers
150 g	Zartbitterkuvertüre
150 g	Zucker

Rezeptschritte

Schritt 1

Teig herstellen und kühlen

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zuerst das Mehl mit dem Backpulver, Staubzucker und Vanillezucker vermengen. Die klein geschnittene kalte Butter dazugeben und mit den Händen zerbröseln, dann das Ei hinzufügen. Alles rasch und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen oder gleich weiterverarbeiten.

250 g Mehl (glatt) | 1 TL Backpulver | 180 g Butter (kalt) | 90 g Staubzucker | 1 Packung Vanillezucker | 1 Ei

Schritt 2

Florentinermasse zubereiten

Die fein geschnittenen Aranzini mit den Mandelblättchen vermischen. Schlagobers, Butter, Honig und Zucker in einen Topf geben und vorsichtig aufkochen lassen. Sobald die Masse kocht, die Aranzini-Mandel-Mischung unterrühren und einige Minuten sanft köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 100 g Arancini (fein geschnitten)
- 150 g Mandelblättchen
- 125 g Schlagobers
- 50 g Butter
- 50 g Honig
- 150 g Zucker

Schritt 3

Backen und schneiden

Die Arbeitsfläche gut bemehlen, den kühlen Teig gleichmäßig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech heben. Die Florentinermasse darauf verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen. Die ausgekühlte Platte mit einem sehr scharfen Messer in ca. 5 x 1,5 cm große Rechtecke schneiden.

Tipp

Die Florentinermasse klebt nicht am Messer fest, wenn man die Klinge mit etwas neutralem Pflanzenöl benetzt und nach jedem Schnitt abwischt.

Schritt 4

Glasieren

Ein Drittel der Kuvertüre mit einem Messer fein hacken. Die restlichen zwei Drittel der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und danach die gehackte Schokolade einrühren, bis alles geschmolzen ist. Die zwei Enden jedes Florentiners in die Schokolade tunken und auf Backpapier trocknen lassen.

- 150 g Zartbitterkuvertüre

Schritt 5

Geschafft

Die knusprigen Florentiner entweder gleich genießen oder in einer Keksdose zwischen Backpapierschichten aufbewahren.

Begleitheft
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Omas und Opas der Vollpension

Kurs
Traditionelle Weihnachtskekse

Bäckerinnen & Bäcker
Omas und Opas der Vollpension

7hauben.com