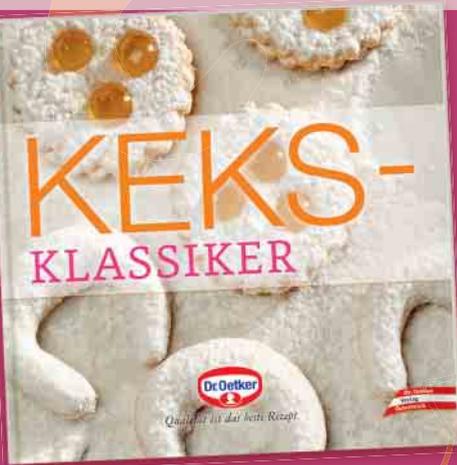


Österreichs beste Keks-Rezepte!



Die besten Rezepte für Lebkuchen, Linzer Augen, Zimtsterne & Co. Eine Sammlung der beliebtesten Klassiker.

60 Seiten, 30 Rezepte
Alle Rezepte mit Foto!

€ 7,99
keine
Versandkosten!



Zu bestellen beim Dr. Oetker Rezeptdienst: Telefon: 04242/55 4 54-33, Telefax: 04242/55 4 54-840, E-Mail: service@oetker.at, Internet: shop.oetker.at

Bestellzeiten: Mo – Do 8.00 – 12.00 Uhr und 12.30 – 16.00 Uhr, Fr 8.00 – 12.00 Uhr

Preis gültig bis 12/2014

Gleich anmelden!

Lassen Sie sich die **spannendsten Neuigkeiten aus der Welt von Dr. Oetker** monatlich in Ihr E-Mail-Postfach liefern!

Der Dr. Oetker Newsletter informiert Sie über

- Die neuesten Rezeptideen und Backvideos
- Exklusive Tipps und Tricks vom Dr. Oetker Konditormeister
- Exklusive Gewinnspiele
- Produktneuheiten von Dr. Oetker und aus dem Dr. Oetker Online-Shop

Jetzt anmelden unter www.oetker.at



Weihnachtsbäckerei



Qualität ist das beste Rezept.



Qualität ist das beste Rezept.



Weihnachtlicher Backgenuss!

Die Weihnachtszeit steht vor der Tür! Auch dieses Jahr haben wir wieder köstliche Keksrezepte für Sie entwickelt. Von einem Teepunsch mit dazu passenden Orangen-Knöpfchen über fruchtige Mini-Bratäpfel und bunt leuchtende Keksfenster bis hin zu einem süßen Winterbrot. Für festlichere Anlässe bietet sich die Mandel-Torte mit Oberscreme an - nicht nur eine Augenweide, sondern auch ein Gaumenschmaus.

Als herzhaften Abschluss haben wir uns für den Jahreswechsel leckere Schinken-Zucchini-Schnecken überlegt - für einen guten Rutsch ins neue Jahr. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren, schöne Feiertage und ein gesundes neues Jahr!

Ihr Dr. Oetker Konditormeister



| | | |
|---|-------|----|
| Orangen-Knöpfchen & Teepunsch | Seite | 4 |
| Fruchtige Stern-Mandel-Torte mit zweierlei Oberscreme | Seite | 6 |
| Mini-Bratäpfel im Mürbteigmantel | Seite | 8 |
| Schoko-Vanille-Wolken | Seite | 9 |
| Ausgestochene Nusskipferln | Seite | 10 |
| Bunte Keks-Fenster | Seite | 11 |
| Winterbrot | Seite | 12 |
| Kakaoringel | Seite | 13 |
| Bunte Lebkuchen-Kekse | Seite | 14 |
| Schinken-Zucchini-Schnecken | Seite | 15 |

Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht
etwas Übung erforderlich
aufwändig



Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Rezepte, Tipps und Infos @
 00800 71 72 73 74
 (gebührenfrei)
www.oetker.at • service@oetker.at

Informationen zu den Dr. Oetker Rezeptbüchern erhalten Sie im Online-Shop auf shop.oetker.at oder direkt beim Dr. Oetker Rezeptdienst unter service@oetker.at





ca. 120 Stück

Mürbteig:

70 g glattes Mehl

1/2 KL Dr. Oetker Backpulver

150 g Haferdunst

80 g Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma

2 Dotter

4 EL Orangensaft

Guss:

3 EL passierte Orangenmarmelade

ca. 150 g gesiebter Staubzucker

50 g fein gehacktes Orangeat



Orangen-Knöpfchen

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einer dünnen Rolle (2 cm Ø) formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 3 Std. kalt stellen.

Die Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**

Heißluft: 160 Grad

Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 13 Min.**

Für den Guss Marmelade aufkochen und mit Staubzucker zu dickflüssiger Konsistenz verrühren. Die Kekse mit dem Guss bestreichen und etwas Orangeat darauf streuen.

TIPPS:

- Wird der Guss beim Aufstreichen fest, kann er wieder langsam erwärmt werden.
- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.
- Die Kekse in Geschenkfolie mit Schleife verpacken und mit getrockneten Orangenscheiben dekoriert verschenken.



ca. 4 Gläser

Punsch:

100 ml Wasser

2 Beutel schwarzer Tee

400 ml roter Traubensaft

400 ml Orangensaft

70 g brauner Kandiszucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-

Vanille-Zucker

1 KL Zimt

1 Messerspitze Gewürznelken
gemahlen



Teepunsch

Wasser zum Kochen bringen. Die Teebeutel mit Wasser übergießen und ca. 3 Min. ziehen lassen.

Trauben-, Orangensaft und Kandiszucker aufkochen und den Tee dazugeben. Vanille-Zucker und Gewürze unterrühren. Den heißen Punsch in hitzebeständige Gläser füllen.

TIPPS:

- Man kann auch 2 EL Rum unter den Punsch rühren.
- Den Punsch mit einer Zimtstange oder Dr. Oetker Bourbon-Vanilleschote im Glas servieren.





ca. 16 Tortenstücke

All-in-Masse:

350 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

150 g weiche Butter

4 Eier

50 g geraspelte Zartbitterkuvertüre

240 g klein geschnittene
Kompottpfirsiche

100 g gehackte Mandeln

Zum Verzieren:

2 EL flüssige Dr. Oetker Glasur Kakao
etwas Rum

Schokocreme:

180 ml flüssiges Schlagobers

2 KL Löskaffee

1 Prise Lebkuchengewürz

1 Messerspitze Dr. Oetker Finesse
Natürliches Orangenschalen-Aroma

180 g grob gehackte
Zartbitterkuvertüre

Zitronencreme:

60 ml flüssiges Schlagobers

1 1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

80 g gehackte weiße Kuvertüre

1/4 l flüssiges Schlagobers



TIPP:

Die Torte kann man ohne Verzierung tiefkühlen.

Fruchtige Stern-Mandel-Torte mit zweierlei Oberscreme

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker mit Vanillin-Zucker, Salz, Butter und Eier dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Kuvertüre mit Kompottpfirsichen und Mandeln mit dem Kochlöffel unterrühren.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**

Heißluft: 160 Grad

Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 50 Min.**

Die erkalte Torte 1-mal durchschneiden.

Einen Teigroller mit Backpapier umwickeln und mit Klebestreifen befestigen (Abb. 1). Den Teigroller ev. stützen, damit er nicht rollt. Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Mehrere Halbkreis-Ornamente über den Teigroller spritzen (Abb. 2) und kalt stellen.

Für die Schokocreme Schlagobers mit Löskaffee, Gewürz und Aroma aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre darin auflösen und kalt stellen. Das Schoko-Obers mit dem Schneebesen aufschlagen. Die Schokocreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen. 2/3 der Creme als Stern auf den Tortenoberteil spritzen.

Für die Zitronencreme Schlagobers mit Zitronenschale aufkochen. Vom Herd nehmen, die Kuvertüre darin auflösen und kalt stellen. Das Zitronen-Obers mit Schlagobers mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Die Zitronencreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und 2/3 der Creme im Stern und außerhalb des Sternes aufspritzen.

Die übrigen Cremes beliebig auf den Tortenboden streichen. Den Tortenoberteil mit Hilfe einer Kuchenplatte oder eines zugeschnittenen Kartons auf die Cremes geben und die Torte kalt stellen.

Die Torte vor dem Servieren mit den Schoko-Ornamenten verzieren.



Abb. 1



Abb. 2



18 Stück

Mürbteig:

- 170 g glattes Mehl
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- 50 g flüssige Zartbitterkuvertüre

Füllung:

- 18 kleine Äpfel mit Stiel
- Wasser
- etwas Zucker
- etwas Zitronensaft

Zum Bestreuen:

- etwas Staubzucker



Mini-Bratäpfel im Mürbteigmantel

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knet-haken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Die Äpfel schälen und mit einem Kernausstecher so entkernen, dass der Stiel stehen bleibt. Wasser mit Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen und die Äpfel darin blanchieren. Die Äpfel erkalten lassen und trocken tupfen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 18 gleiche Stücke teilen. Die Teigstücke flach drücken, dass ein Apfel - mit Stiel nach oben - hineingelegt werden kann. Den Teig um die Äpfel stülpen, dass nur der Stiel herausschaut und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**

Heißluft: 160 Grad

Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 30 Min.**

Die warmen oder erkalteten Mini-Bratäpfel mit Staubzucker bestreut servieren.

TIPP:

Die Mini-Bratäpfel sind in einer gut schließenden Dose ca. 1 Woche haltbar.



ca. 60 Stück

Eiweißmasse:

- 3 Eiklar
- 80 g Zucker
- etwas aus der Dr. Oetker Bourbon-Vanillemühle
- 50 g gesiebter Staubzucker
- 10 g Speisestärke
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Pkg. Dr. Oetker Schoko Tröpfchen (75 g)

Zum Verzieren:

- 50 g flüssige Zartbitterkuvertüre



Schoko-Vanille-Wolken

Für die Masse Eiklar aufschlagen, Zucker und Bourbon-Vanille nach und nach dazugeben und steif schlagen. Staubzucker mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel kurz unterrühren. Mandeln und Schokotröpfchen walnussgroße Portionen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **130 Grad**

Heißluft: 110 Grad

Gas: Stufe 1 - 2

Backzeit: **ca. 25 Min.**

Die Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen und auf die Wolken spritzen.

TIPPS:

- Von den Schoko-Vanille-Wolken erst einen Tag nach dem Backen naschen, da sie noch nachtrocknen und so ihre Festigkeit erhalten.
- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.



ca. 40 Stück

Mürbteig:

- 250 g glattes Mehl
- 1 KL Dr. Oetker Backpulver
- 150 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zum Bestreichen & Bestreuen:

- etwas Milch
- 50 g gehobelte Haselnüsse

Füllung:

- 50 g erweichter Dr. Oetker Nuss-Nougat

Zum Bestreuen:

- etwas Staubzucker



Abb. 1



Abb. 2

Ausgestochene Nusskipferln

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knet-haken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Über einen runden Ausstecher (5 cm Ø) einen Gefrierbeutel stülpen; so erhält man beim Ausstechen abgerundete Ecken (Abb. 1). Zuerst eine Scheibe ausstechen, dann ca. 15 mm breite Kipferln abstechen. Die Kipferln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben (Abb.2). Einige Kipferln mit Milch bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**

Heißluft: 160 Grad

Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 12 Min.**

Den Nuss-Nougat in ein Spritztütchen füllen, einige Kipferln damit zusammen-setzen und die übrigen damit besprenkeln. Die gefüllten Kipferln mit Staubzucker bestreuen.

TIPP:

In gut schlie-ßenden Dosen sind die Kipferln ca. 2 Wochen haltbar.



ca. 45 Stück

Mürbteig:

- 250 g glattes Mehl
- 1 KL Dr. Oetker Backpulver
- 70 g Staubzucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zum Dekorieren:

- ca. 40 g Zucker
- etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarbe nach Wahl



Bunte Keks-Fenster

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und Herzen (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Aus den aus-gestochenen Keksen kleine Herzen (ca. 2 cm Ø) ausstechen und auf die Teigländer der größeren Kekse legen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die „Keks-Fenster“ mit Zucker auffüllen und jeweils einen Tropfen Speisefarbe darauf geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **200 Grad**

Heißluft: 180 Grad

Gas: Stufe 4

Backzeit: **ca. 12 Min.**

Damit das Zuckerfenster der Kekse nicht reißt, die Kekse vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

TIPP:

In gut schlie-ßenden Dosen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.



ca. 20 Scheiben

Nuss-Frucht-Mischung:

- 100 g in Stücke geschnittene getrocknete Apfelscheiben
- 100 g ganze Haselnüsse
- 100 g halbierte Walnüsse
- 100 g getrocknete Cranberrys

Germteig:

- 400 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Germ
- 50 g Zucker
- 50 g Zuckerrübensirup
- 1 Ei
- 1/2 KL Salz
- 1 KL Anis gemahlen
- 1 KL Zimt

- 180 ml lauwarme Milch
- 150 g weiche Butter

Zum Bestreichen & Bestreuen:

- 50 g zerlassene Butter
- 2 EL Zucker
- etwas aus der Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Mühle



Abb. 1



Abb. 2



Winterbrot

Für die Nuss-Frucht-Mischung die Zutaten verrühren, mit Frischhaltefolie abdecken und ziehen lassen.

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). 1/4 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (35 x 35 cm) ausrollen. Den übrigen Teig mit der Nuss-Frucht-Füllung verkneten und zu einer 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle mittig auf das Teigstück geben und einwickeln (Abb. 1+2).

Den Teig in eine befettete Kastenform (10 x 30 cm) geben. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Mit einem scharfen Messer längs, ca. 1 cm tief, einschneiden.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **200 Grad**

Heißluft: 180 Grad

Gas: Stufe 4

Backzeit: **ca. 40 Min.**

Das noch warme Winterbrot mit Butter bestreichen. Zucker mit Bourbon-Vanille vermischen und auf das Brot streuen.

TIPPS:

- Das Brot ist ca. 3 Wochen haltbar und kann auch gut auf Vorrat tiefgekühlt werden.
- Zuckerrübensirup ist im Reformhaus erhältlich. Statt Zuckerrübensirup kann man auch Honig verwenden.
- Zum Brot Butter in Weihnachtsmotiven servieren.



ca. 70 Stück



Sandmasse:

- 150 g weiche Butter
- 80 g Staubzucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
- 3 Eier
- 220 g glattes Mehl
- 20 g Kakaopulver (ungesüßt)

Zum Verzieren:

- 100 g flüssige Dr. Oetker Glasur Kakao
- 1 EL fein gehackte Dr. Oetker Pistazien



Kakaoringel

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Kakao vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und ca. 6 cm große Kringel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**

Heißluft: 160 Grad

Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 11 Min.**

Die Kringel zur Hälfte in Schokolade tunken und mit Pistazien bestreuen.

TIPP:

In gut schließenden Dosen sind die Kakaoringel ca. 2 Wochen haltbar.



ca. 65 Stück

Lebkuchenteig:

250 g Honig

100 g Braunzucker

150 g Butter

500 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

1 Ei

10 g Kakaopulver (ungesüßt)

2 KL Lebkuchengewürz

100 g gehackte Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma

50 g fein gehacktes Orangeat

Zum Verzieren:

1 Becher flüssige Dr. Oetker Glasur Kakao (200 g)

etwas Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

etwas Dr. Oetker Streudekor Winter

etwas Dr. Oetker Gebäckschmuck



Bunte Lebkuchen-Kekse

Für den Teig Honig mit Braunzucker und Butter unter Rühren erwärmen - aber nicht kochen - bis sich die Zutaten gelöst haben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten mit der Honigmasse dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1/2 Std. stehen lassen, nochmals durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Beliebige Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**

Heißluft: 160 Grad

Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 15 Min.**

Die Kekse beliebig mit Glasur, Zuckerschrift, Dekor und Gebäckschmuck verzieren.

TIPP:

Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.



ca. 18 Stück

Topfen-Öl-Teig:

300 g glattes Mehl

3 KL Dr. Oetker Backpulver

1 KL Zucker

2 KL Salz

125 g Speisetopfen (10 %)

100 ml Wasser

100 ml Speiseöl

Belag:

125 g Kräuter-Crème fraîche

200 g in Scheiben geschnittener Gouda

200 g geschälte Zucchini

200 g Serrano-Schinken



Schinken-Zucchini-Schnecken

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 55 cm) ausrollen.

Den Teig mit Crème fraîche bestreichen und mit Käse, Zucchini und Schinken belegen. Das Ganze von den Längsseiten zur Mitte hin einrollen. Ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**

Heißluft: 160 Grad

Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 25 Min.**

TIPP:

Die Schnecken können gut auf Vorrat tiefgekühlt werden.