

Zimtkekken

23 dag Mehl
15 dag Butter
11 dag Zucker
2 Dotter
3 Zitronenzapfen Zimt
Zitronenschale

Teig kneten, nicht zu dünn ausrollen,
Formen ausstechen u. mit 1/2 Mehl-
del bestreuen, in. Ecken bestreichen

Reibekuchen Nusstengel

20 dag geriebene Schokolade
20 dag gebackene Nüsse
10 dag Zucker
3 Etl. Rum
3 Etl. Wein
1 Ei

Kugeln in Zucker, Panier,
Nüssen etc. wickeln

Kusarekerapfel

25 dag Butter
14 dag Zucker, Vanille
4 Dotter
45 dag Mehl dann auf Brett
ca 100 Stück

ruhen

SPITZBUBEN

25 dag Mehl
75 dag Butter
7 dag Zucker

Waffelbunnen

- 255 g geriebene Nüsse
- 4 Ei-Eier
- 24 dag Staubzucker
- 1 1/2 Esslöffel Bißel
- 1/4 Kaffeelöffel Weinessig
- 1 Schlitz Rum

In den heißen Sines
gerieben Zucker einschlagen,
alles andere dazu.
30-35' bei schwachen Oberhitze
backen

1. nichte - Bäckerei

- 3 Eier
- 44 kg Staubzucker
- 44 kg Mehl + 1 Messerspitze
Backpulver
- 10 dag Rosinen
- 10 dag Nüsse
- 10 dag Branntwein

Eier + Zucker schaumig schlagen.
Geschichte Nüsse, geschnittene
Branntwein (ev. auch Randschneide
Früchte), Rosinen u. ev.
Schokolade beimengen; denn
erst das Mehl. Rollen formen,
am Blech heiß backen.
Noch warm in Scheiben schneiden.

Münke Kekes (Machline!)

- 40 dag Mehl
- 2- dag Butter
- 12 dag Zucker
- 2 Pfeffer

Mentipendunen

- 24 dag Mentipendunen
- 24 dag Staubzucker
- 4 Pfeffer
- 24 dag geriebene Mandeln
- 24 dag erweichte Schokolade
- 24 dag Mehl

Mentipendunen, Zimt // ^{oder} im Kuchenschrank
Schnee von 4 Eiern; Zuckers der
Reihe nach einmengen; mit feuchten
Händen Kugeln formen; Mandeln
aufdrücken. 15-17' bei 170°

Topfeneckerl

25 dag Topfen

- 6 - Butter
- 4 - Mehl

Saltz

nass verkneten, 1h rasten,
Quadrat in - Darmmelade
füllen, auf befeuchtetem Blech
backen

Vanillekipferl

V

26 dkg Mehl, 10 dkg Haselnüsse, 10 dkg Zucker,
20 dkg Butter am Brett verarbeiten, Rollen
formen, Stücke schneiden, Kipferl wuzeln.
Noch heiß in Zucker- Vanillezuckermischung
tauchen.

Vanilletorte

Biskuit: 3 Klar, 3 Eßlöffel Wasser
12 dag Zucker, 1 Pkt. Vanillezucker
3 Dotter
4 dag Maizena
4 dag Mehl

Fülle: 3/8 Milch, 4,5 dag Maizena, 10 dag Zucker
15 dag Butter, 1 Dotter, Vanillezucker.

Biskuit backen (nur Boden fetten!), für die Fülle
Milch, Maizena, Zucker kurz aufkochen, abkühlen
lassen, löffelweise in abgetriebene Butter
mischen. Dotter und Vanillezucker dazu.

Weihnachtsstollen

Zutaten:

½ kg Mehl
1 Backpulver
250g Topfen
250g Fett
2 ganze Eier
150g Zucker
1 Vanillezucker
100g grob gehackte Nüsse
100g grob gehackte Mandeln
100g grob gehackte Schokolade

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Nüsse, Mandeln, Schokolade
mischen;
Eier, Zucker, Vanillezucker, Fett und Topfen
schaumig rühren;
alles vermengen, Stollen formen

vorgeheiztes Rohr: 30-45 min 180°

noch heiß: mit zerlassener Margarine bestreichen und
Staubzucker darüberstreuen;