

Rezepte aus dem Museum

Zitronenkekse

220 g Mehl Type 405
140 g Butter oder anderes Fett
70 g Puderzucker
1 Eidotter
Saft und Schale von 1 Zitrone

Fett schaumig rühren, Zucker und Eidotter zugeben und alles gut vermischen. Nach und nach Mehl, feingeriebene Zitronenschale und Zitronensaft zugeben. Einen Teig erarbeiten, dünn wälzen und beliebige Formen ausstechen, rosig backen.



Rezepte aus dem Museum

Karottenkekse

(aus dem Familienkochbuch: Kriegsrezept 1914 – 1918)
250 g frisch geriebene Karotten
250 g Mehl Type 405
250 g Fett
1 Prise Backpulver
250 g Puderzucker zum Umhüllen
Zimt oder Vanille zum Abschmecken des Puderzuckers

Aus den Zutaten einen Teig ausarbeiten, den wir bis zum nächsten Tag ruhen lassen. Den Teig ca. 3mm dick wälzen, Ringe oder Kreise ausstechen. Im heißen Ofen backen und noch warm mit Puderzucker mit Zimt- oder Vanillegeschmack wenden. Falls in den Teig Prise Salz zugegeben wird und die Kekse nach dem Backen nicht im Zucker gewendet werden, kann man dies als Salzkekse anbieten.



Rezepte aus dem Museum

Museumsweihnachtsstrudel

500 g Mehl Type 405
250 g Fett
1 Ei, 14 Löffel kaltes Wasser, Prise Salz, Semmelbrösel, geriebene Äpfel, Kristallzucker, gehackte oder gemahlene Nüsse, Rosinen (sie können im Rum eingeweicht sein), Zimt nach Geschmack (oder Strudelgewürz), Vanillezucker.

Auf dem Brett einen Teig ausarbeiten: Mehl, Wasser, Ei und grob geriebenes Fett, Prise Salz verarbeiten, den Teig in 4 Teile teilen. Jeden Teil auswälzen, mit Semmelbrösel bestreuen (sehr gut schmecken Brösel von harten Lebkuchen oder Gugelhupf), Äpfel, Kristallzucker, Nüsse, Rosinen, Zimt und Vanillezucker darauf streuen. In einen Strudel wickeln. Im mittelheißen Ofen backen, bis der Strudel leicht braun wird. Man kann auch gekauften Blätterteig nehmen.



Rezepte aus dem Museum

Haferflocken – Vanillekipferl

(aus dem Familienkochbuch: Kriegsrezept 1914 – 1918)
200 g Mehl Type 405
150 g Puderzucker
150 g Butter oder anderes Fett
200 g gemahlene geröstete Haferflocken
1 Ei
3 Löffel Milch
0,5 Teelöffel Natron oder ½ Backpulver
1 Vanillezucker oder Vanille

Aus den Zutaten einen weichen Teig ausarbeiten und diesen mind. 2 Stunden ruhen lassen. Nach der Tradition kleine Kipferl formen. Im mittelheißen Ofen backen auf einem gefetteten und mit Mehl bestreutem Backblech backen. Noch heiße Kipferl im Puderzucker mit Vanille wenden. Besser schmecken sie, wenn sie einige Tage gelagert werden.

