

Rezepte aus dem Museum

## Vanillekipferl aus Hefeteig

280 g Mehl Typ 405  
140 g Fett  
1 Ei  
10 g Hefe  
Prise Salz  
5 Löffel Milch  
2-3 Löffel Rum

In den Mehl Hefe und Fett zerstückeln, dann Ei, Milch, Rum und Salz zugeben. Den Teig gut verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Dann nehmen wir immer ein Stückchen Teig, wälzen eine kleine Rolle und formen Kipferl. Auf einem gefetteten Backblech backen und noch heiße Kipferl im Puderzucker mit Vanille umhüllen.



Rezepte aus dem Museum

## Honig-Ingwer Plätzchen

300 g Mehl Type 405  
100 g warmen Honig  
60 g Puderzucker  
30 g Fett geschmolzen  
15 g Ingwerpulver  
1 Eidotter  
1 Kaffeelöffel Speisnatron

Alle Zutaten verrühren und einen festen Teig ausarbeiten. Den Teig ca. 5mm hoch wälzen und kleine Plätzchen ausstechen. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech legen, mit Eiweißglasur bestreichen und im mäßig warmen Ofen backen.  
Eiweißglasur: 120 g Puderzucker, 1 Eiweiß, bisschen Zitronensaft für den Geschmack. So lange rühren, bis die Glasur glänzt.



Rezepte aus dem Museum

## Griebepätzchen

250 g Mehl Type 405  
100 g Puderzucker  
250 g Griebe gemahlen  
1 Ei  
Zitronenschale von 1 Zitrone

Aus allen Zutaten einen Teig erarbeiten, etwa 4 mm dick wälzen und verschiedene Formen ausstechen. Auf ein Backblech legen, mit Eiweiß bestreichen und rosig backen.



Rezepte aus dem Museum

## Christkindldeckchen (Egerer Rezept)

Sehr schmackhaftes, einfaches und billiges Gebäck, das folgend vorbereitet wird:

Man nehme 3 Eidotter  
1 ganzes Ei  
4 Löffel Butter  
3 Löffel Puderzucker  
Prise Salz  
1 Löffel Brandy oder Rum  
1 Teelöffel Vanille  
250 g Mehl Type 405

Alles wird gut vermischt und ein guter Teig ausgearbeitet, der in 4 Stücke gewälzt wird, etwas dicker und weicher als Nudelteig. Die Fladen werden in Vierecke ca. 5-10 cm groß und davon mit Messer drei Streifen geschnitten und mit Küchentuch bedecken, damit sie nicht verhärtet. Ein Stück nach dem anderen in heißes Schmalz legen und rosig panieren. Ausnehmen und noch warm im Zucker mit Vanille wenden.