

Jeder Keks findet einen Deckel

Zu viele Köche verderben den Brei? Familie Zimmermann hat davon noch nie gehört. Seit Jahren wird gebacken, was Mehl, Butter, Zucker und Backofen hergeben. Nur ein Familienmitglied konnte bisher wenig damit anfangen, bis Generationen-Keksbacken ausgerufen wurde und die Marillenmarmelade unbedingt auf den Keks musste.



Die Keksrezepte aus dem Kochbuch von Oma Lore werden in der Familie Zimmermann seit Generationen weitergegeben.



Zutaten: drei Generationen, ein Kochbuch von „Oma Lore“ und ganz viel Keksteig. Zubereitung: Alles miteinander vermischen. Mit Weihnachtsstimmung garnieren. Zwei Stunden Kekse formen und backen. Schwierigkeitsgrad: für manche höher, für manche gar keiner. Tipp: Dieses Rezept funktioniert nicht unbedingt in jeder Küche.

Im ConFesti Backstüberl von Conny Zimmermann-Längle (40) in Völs verbinden sich die Zutaten allerdings problemlos. Die Konditormeisterin weiht sonst Erwachsene und Kinder in die hohe Kunst des Backens ein. Dieses Mal sind es ihre Mutter Margit (61) und Tochter Theresa (7). Das familieneigene Generationen-Keksbacken findet zum ersten Mal statt.

„Seit Conny die Lehre zur Konditorin begonnen hat, habe ich wenig gebacken“, meint Margit Zimmermann, die sich an diesem Nachmittag etwas „zwangsverpflichtet“ fühlt. Doch am Ende hat auch sie Spaß daran, der Marillenmarmelade sei Dank. „Ich habe schon früh viel mit meiner Oma Lore und Ur-Oma gekocht und gebacken“, wirft Conny ein, ehe sie sich wieder den Keksen zuwendet (Rezepte auf den nächsten Seiten). In zwei Stunden sollen sechs Sorten auf dem großen Holztisch stehen.

Ein ambitioniertes Unterfangen, klingt nach Weihnachtsstress statt Besinnlichkeit.

Ruhe herrscht in der Backstube keine, still wird es erst, als die Kekse verkostet werden.

Gerade sind die Florentiner mit feiner Ingwernote fertig geworden. Als Nächstes werden die Schokolade-Orangenkugeln gerollt und in Kokosflocken getaucht. Oma, Mutter und Tochter sind ganz bei der Sache. Zeit zum Plaudern bleibt dennoch.

Reger Keks austausch

„Wir in der Familie tauschen Kekse untereinander aus. Die Rezepte stammen von meiner Oma“, erklärt Conny. Ihre Tante würde Hausfreunde, mit Aranzini und Schokoladenglasur, backen und bereitwillig weitergeben. Im Gegenzug verteilt Conny Lebkuchen und ihre selbst kreierten Mandelringe.

Ihre siebenjährige Tochter Theresa ist voller Eifer dabei und rollt gekonnt die letzten Schoko-Orangenkugeln zwischen ihren Händen. Sie weiß genau, was auf den folgenden Mürbteig zukommt: „Nicht zu fest drücken, damit der Teig weich bleibt, aber auch nicht zu dünn ausrollen, sonst bricht er.“ Als Vorkosterin ist die Siebenjährige auch schwer im Einsatz und hat schon ihre Finger bei den Weihnachts-Cookies. „Ich muss sie etwas einbremsen, sonst ...“, sagt Conny. Ehe sie unterbrochen wird.

Die Eieruhr klingelt, das Spritzgebäck ist fertig. „Mama, du musst hupfen“, meint Theresa und nützt die Gelegenheit, um ein

Keks zu stibitzen. Nun kommt Margit unerwartet zum Handkuss. Es ist ein Bild für Götter. Margit nimmt den Spritzsack, gefüllt mit Marillenmarmelade, so behutsam in die Hand, wie jemand, der zum ersten Mal ein Baby hält. Conny schmunzelt.

Duell um den Spritzsack

Theresa gesellt sich wieder dazu. „Ich will auch halten“, meint die Siebenjährige und alle fangen lachen an. Margit hat sich nämlich inzwischen ans Aufspritzen der Marmelade gewagt. Der Schwung ist zaghaft, doch am Ende landet die Marillenmarmelade recht passabel auf den Kekshälften.

„Das war eine Premiere“, sagt Margit und gibt erleichtert den Spritzsack weiter. Ein Lächeln kommt ihr über die Lippen, ihre Zwangsverpflichtung entpuppt sich als Heidenspaß für Oma, Mutter und Tochter. Nun ist Theresa an der Reihe, Unterstützung erhält sie dabei von Conny.

Denn am Ende soll nicht nur der Geschmack, sondern auch die Optik überzeugen, findet die Konditormeisterin und wacht mit Argusaugen über den Kekskünsten ihrer Mutter und Tochter. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und wird am Tisch präsentiert. Zu schön zum Essen? So weit geht es dann doch nicht. (Deborah Darnhofer)

Keksrezepte auf den nächsten Seiten!

1 Margit Zimmermann legt behutsam die Vanillekipferl aufs Backblech.

2 Theresa Längle (7) weiß schon ganz genau, wie der Teig am besten ausgerollt wird.

3 Conny Zimmermann-Längle backt für ihr Leben gern und hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht.

Fotos: Michael Kristen, iStock



Zutaten Mürbteig (für ca. 2 Bleche): 200g kalte Butter, 100g Staubzucker, 1 Ei, 300g Mehl, 1 Pkg. Vanillezucker, Mehl zum Ausrollen, Backpapier.

Zutaten Fülle: 200g Rohmarzipan, 2 EL Marillenmarmelade, Amaretto, Backpapier für das Blech. Weiters: 200g Mandelstifte, dunkle und helle Schokoladenglasur zum Überziehen.

Zubereitung Mürbteig: Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in ein Stück Backpapier wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (beliebige Größe) ausstechen und die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Die Kreise werden nun in der Mitte mit einem etwas kleineren Ausstecher nochmal ausgestochen, sodass ein Ring entsteht. Die Teigringe bei 180°C Heißluft oder Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wer eine leichtere Variante ausprobieren möchte, kann die Hälfte der Butter durch Topfen oder Joghurt ersetzen. Mürbteig nie zu lange kneten, sonst wird er brandig (brüchig). Auch beim Ausrollen darauf achten, dass der Teig nicht oft geknetet wird. Mehl sparsam verwenden. So kann man vermeiden, dass der Teig brandig wird.

Zubereitung Fülle: Für die Füllung den Rohmarzipan in kleine Stücke zupfen. 2 EL Marmelade zufügen und mit den Händen zu einem dicken Brei verarbeiten. Diesen mit etwas Amaretto abschmecken. Die Creme mit dem Mixer glatrühren. Dabei sollte eine geschmeidige, dickcremige Masse entstehen. Gegebenenfalls noch etwas Marmelade zufügen.

Die Mandelstifte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen goldbraun rösten. Zum Füllen der Kekse die Marzipanmasse in einen Dressiersack mit mittlerer Lochtülle füllen. Damit auf die Hälfte der Ringe Creme dressieren. Je einen zweiten Kekerring daraufsetzen und erneut Creme aufspritzen. Nun die Ringe mit der Füllung in die gerösteten Mandelstifte tauchen.

Tipp: Die Füllmasse sollte dressierfähig aber keinesfalls zu weich sein, sonst verläuft sie beim Füllen. Die gefüllten Mandelringe am besten für ca. 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen, so wird die Creme fest und die Ringe können leichter in Schokolade getunkt werden.

Zubereitung Glasur: In der Zwischenzeit die Schokoladenglasur über Wasserbad schmelzen. Wenn die Marzipancreme fest geworden ist, können die Mandelringe mit der Fülle nach unten in die Schokolade getaucht werden. Auf einem Backpapier ablegen und trocknen lassen. Wer mag, kann helle Schokolade schmelzen und über die dunkle Schokolade geben. Kekse in einer Dose aufbewahren.



SCHOKOLADE-ORANGENKUGELN: EINFACH UND SCHNELL

Zutaten (ca. 15 Stück): 150g Butterkekse, 2 EL Choko Krispies, 80g Zartbitter-Schokolade, 50g fein gewürfelte Aranzini, 2 EL Orangenlikör, Abrieb einer unbehandelten Orange, 4 EL Orangensaft. Zum Wälzen: Kokosflocken.

Zubereitung: Butterkekse fein zerbröseln und mit den Choko Krispies mischen. Die Schokolade über Wasserbad schmelzen. Aranzini, Likör, Oran-

genschale und Orangensaft untermengen. Zum Schluss die Schokolade dazugeben und alles gut verrühren.

Kurz stehen lassen, damit die Masse auskühlen kann und dadurch fester wird. Daraus 15 kleine Kugeln formen und in Kokosraspel wälzen. Die Kugeln bei Zimmertemperatur lagern.

Tipp: Ist die Masse zu klebrig, die Hände leicht mit Wasser befeuchten.



SANDGEBÄCK HELL: LECKERER WEIHNACHTSKLASSIKER

Zutaten (ca. 30 Stück): 220g weiche Butter, 80g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Ei, 300g Mehl, Marmelade zum Füllen, 1 Becher Schokoglasur zum Tunken, Backpapier für das Blech.

Zubereitung: Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, das Ei unterrühren. Das Mehl dazugeben und gut vermischen. Die Masse in einen Dressiersack mit kleiner Sterntül-

le füllen. Damit beliebige Formen (Kipferl, Stangerl, Kreise, ...) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Bei 180°C Heißluft oder Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen. Danach am Blech auskühlen lassen. Die Hälfte der Kekse umdrehen und mit Marmelade bestreichen, Deckel daraufsetzen und halb in geschmolzene Schokolade tauchen.



WEIHNACHTSCOOKIES: AUCH FÜR UNTERM JAHR

Zutaten (ca. 18 Stück): 125g weiße Schokolade, 50g Mandeln, 50g Walnüsse, 50g Cranberries, 140g weiche Butter, 85g brauner Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Msp. Zimt, 1 Ei, 150g Mehl, 1 Msp. Backpulver, Backpapier für das Blech.

Zubereitung: Schokolade, Nüsse und Cranberries grob hacken und vermischen. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Gewürzen schaumig schlagen. Das Ei dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und in die Butter-

masse rühren. Die restlichen Zutaten mit einem Teigspatel unterheben.

Mit einem Löffel eine kleine Portion entnehmen, zur Kugel formen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Kugeln leicht flachdrücken. Bei 180°C Heißluft oder Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Die Cookies am Blech vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Sollte der Teig beim Formen kleben bleiben, einfach die Hände mit etwas Wasser befeuchten.

