

# *Auf den Spuren weihnachtlicher Bäckereien*

*Eine Rezeptsammlung der Kinder der 3b  
der Neulandschule Grinzing*



© 2021, Neulandschule Grinzing, Franziska Schneider (Hrsg.)

**Autor:innen:** Amelie, Anatol, Andrei, Berin, Carla, Emma, Fanny, Filippa, Franzi, Franziska, Friedrich, Johanna, Konrad, Lara, Laura, Leo, Leopold, Luka, Maia, Marie, Marlene, Paolo, Sophia, Stefan, Tobi

**Graphik:** Lilli Eggerth

**Graphik:** Logo des Instituts Neulandschule

**Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:**

Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien

[www.buchschmiede.com](http://www.buchschmiede.com)

ISBN: 978-3-99129-472-6

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und der Autor:innen sowie Herausgeber:innen unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Liebe Kinder!

Ihr seid eine großartige Klasse!

In den letzten Jahren haben wir einander gut kennengelernt und sind als Gemeinschaft zusammen gewachsen! Und dies, trotz home schooling, distance learning und allem was dazugehört.

Viele von euch haben viel Zeit daheim verbracht, aber die Zeit, sofern es möglich war, mit der Familie genutzt. Immer wieder bekam ich Fotos von Kindern im Garten, Kindern bei kreativem Lernen und Kindern in der Küche geschickt und so konnte ich, während der Zeit des Lockdowns, mit euch auch privat in Kontakt bleiben und euch nicht nur online unterrichten.

So habt auch ihr mich näher kennengelernt und herausgefunden, dass ich gerne Zeit im Garten und in der Küche verbringe. Vor dem letzten Sommer habt ihr mir ein Kochbuch gestaltet, mit einer Sammlung eurer Lieblingsrezepte – es war einfach eine großartige Idee, die ihr sehr liebevoll umgesetzt habt!

So ist es auch mit diesem Buch! Nun kann ich mit euch, aber auch für euch dieses Buch gestalten. Ihr habt euch sofort mit der Idee eines Weihnachtskochbuches anfreunden können. Das Jahresthema der Neulandschule „Spuren folgen – Spuren setzen“ nahmen wir sehr ernst, haben nach Lieblingsrezepten gesucht und Familienrezepte gefunden. Im Herbst habt ihr bereits zu Hause gebacken, Fotos gemacht und habt euch gedanklich gut mit dem Thema auseinandergesetzt. In der Schule duftete es in den Pausen schon herrlich nach euren Bäckereien.

Vielen Dank für die Unterstützung zu Hause! Das tatsächliche Schreiben eurer Rezepte und das Verfassen eurer Gedichte war sehr motiviert und für mich großartig zu begleiten!

Ich freue mich, wenn wir nun dieses Buch in Händen halten und wünsche uns allen viel Freude mit unserem weihnachtlichen Rezeptbuch!

Eure Franziska Schneider



# Übersicht unserer Lieblingsrezepte

Apfel - Nuss - Zimt Kekse	7
Apfelrosen mit Marzipan	8
Apfel - Zimt Muffin	9
Butterbrote	10
Cookie	11
Cozonak	12
Florentiner	13
Gefüllte Mürbteigkekse	14
Gefüllte Schokoladenknöpfe	15
Husarenkrapferl	16
I schlter Kekse	17
Klosterkipferl	18
Kokosbusserl	19
Lebkuchen	20
Linzeraugen	21
Mandelkekse	22
Mandelkipferl	23
Rugelach mit Mohnfüllung	24
Schokoladekeks mit Honig	25
Schoko-Marzipan Taler	26
Schokosalami	27
Shortbread	28
Vanillekipferl	29
Walnussecken	30
Zimtsterne	31

Anschließend Impressionen des Backens und Elfchen Gedichte zu den Bäckereien.



## Apfel-Nuss-Zimt Kekse

Teig Zutaten:		Füllung Zutaten:
200 gr Mehl	100 gr Staubzucker	
100 gr geriebene Walnüsse	1 Packung Vanillezucker	1 Apfel
1/2 Packung Backpulver	3 Esslöffel Schlagsahne	Zimt
2 Eigelb	geriebene Zitronenschale	
180 gr Teigbutter		

Weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker verquirlen, dann Eigelb dazu geben. So lange mit dem Handmixer/Küchenroboter vermischen, bis kleine Klumpen mehr sichtbar sind. Ofen auf 180° vorheizen.

Mehl hineinsieben und mischen, Backpulver dazugeben, weiter rühren. Walnüsse hineinmischen und mit dem Oberw verfeinern.

Für die Füllung 1 Apfel waschen, schälen und schneiden. Apfel in der Pfanne mit Zimt anrösten. Gib den Teig auf ein Backblech und gebe die Füllung in den Teig hinein. Backe die Kekse bis sie goldig aussehen.

## Apfelrosen mit Marzipan

### Zutaten für ca. 10 Rosen

200 g glattes Mehl	4 große süedliche Äpfel
1 Prise Salz	Saft von 1 Zitrone
200 g kalte Butter	100 g Marillenmarmelade
100 g Marzipan	Staubzucker zum Bestreuen
250 g Topfen (20%)	

Zubereitung: 1) Mehl mit Salz und kalter Butter in einer Schüssel röbeln. Marzipan dazureiben. Topfen zugeben und kneien. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühl rasten lassen. Backrohr auf 190 Grad vorheizen. 2) Äpfel entkernen und in dünne Spalten hobeln. Apfelspalten in einen Topf mit wenig warmen Wasser und Zitronensaft portionweise jeweils 2 Minuten kochen, damit man sie später einrollen kann. Im Sieb auskühlen lassen. 3) Jeweils immer nur ein Viertel des Teiges herunterschneiden, kneien und dünn ausrollen. Rasch durchkneien und auf einer bemehlten Fläche etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen. Ca. 8x22 cm große Streifen ausschneiden oder - radeln und quer halbieren, die Teigreste wieder kühlten. Die Streifen mit glatt gerührter Marillenmarmelade bepinseln.

4) Die Apfelspalten überlappend auf den oberen Rand legen. 5) Die untere Hälfte der Streifen hinaufklappen. 6) Vorsichtig einrollen und dann in Papierförmchen setzen. Die Papierförmchen auf den kalten Rost stellen, ins Backrohr schieben und etwa 45 Minuten backen. Sobald die dünnen Apfelschalen dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

# Apfel-Zimt-Muffins

## Zutaten

12 Muffinformchen	120 Zucker
125 g weiche Butter	2 TL Zitronensaft
1 TL Zitronenschale	2 Eier
225 g Mehl	3 TL Backpulver
1/2 TL Zimt	5-6 EL Milch
3 Apfel	

## Zubereitung

Butter mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren.

Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Eier hinzugeben und unterrühren.

Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und zusammen mit Milch zum Teig rühren. Muffinteig in Schalen geben. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In den Teig unterheben.

2 Apfelscheiben auf jeden Muffin geben. 25 Minuten backen.

Ablöhnen lassen.

## Buttenbrote

### Für die Brote:

25 dag griffiges Mehl

72 dag Butter

8 dag geriebene Haselnüsse

5 dag Staubzucker

1 Rippe geriebene Kochschokolade

7 Dotter

2 Dotter

70 dag Feinkristallzucker

Lange mit einem

Quirl schlagen, bis

die Masse

hell und schaumig ist.

Die Masse für die Brote gut vermengen (erst Butter und Dotter, dann Zucker, Haselnüsse und Schokolade dazu, zum Schluss das Mehl). Eine ca. drei Zentimeter dicke Rolle formen, schmale Scheiben schneiden und auf dem Backpapier auf dem Blech zu kleinen Brote, ca. 70 Min. backen, die Brote sollen hell bleiben. Danach die „Butter“ auf die Brote streichen und im abgedrehten Backrohr trocknen.

