



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Rummonde. Das Maß der Dinge

Es gibt viele verschiedene Weihnachtskekse, die meisten sind köstlich und wahre Gaumenfreuden, manch andere füllen nur den Keksteller und bleiben jedes Jahr übrig. Eine Sorte darf aber auf keinen Fall fehlen und das sind Rummonde.





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Ein Rezept von Elisabeth Traintinger

An sich ist das Rezept ganz einfach, es ist nur jedes Jahr wieder eine Herausforderung, die Glasur richtig zu erwischen. Sie soll fest, aber doch so weich sein, dass man die kleinen Monde gut ausstechen kann. Den Rum sollte man so dosieren, dass man ihn gut schmecken kann. Wichtig ist die Vorbereitung der Zutaten und eine gute Zeitplanung, dann klappt es meistens ganz gut.

Dieses Rezept kommt aus dem niederösterreichischen Weinviertel und hat bei uns schon eine lange Tradition als Weihnachtsbäckerei. Es stammt von meiner Mutter, die es in ihrer Schulzeit im Kochunterricht kennengelernt hat.



Das Teigrezept (Rührteig): __STEADY_PAYWALL__

4 Eier (Schnee schlagen)

12 dag Zucker



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

12 dag Butter
12 dag Schockolade
12 dag Mehl
Rum

Bei 160°C etwa 20-25 Minuten backen.

Die Glasur

20 dag Kristallzucker
8 EL Wasser
20 dag Staubzucker
Rum

Kristallzucker und Wasser etwa 2-3 Minuten bis zur kleinen Perle kochen. Wenn das Thermometer etwas über 100°C anzeigt, den Topf vom Herd nehmen und den gesiebten Staubzucker und den Rum einrühren. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, kann sie dünn auf den gebackenen



Kuchen aufgetragen werden. Die Rummonde sollten dann sofort ausgestochen werden.

Weitere Keksrezepte in der Dorfzeitung:

[Hier >](#)



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Oma´s Vanillekipferl





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Das Vanillekipferl-Rezept ist ganz einfach, die Oma hat es aufgeschrieben und der Tochter weitergegeben. Und dann hat sie noch einige Dinge erklärt, die zwar wichtig sind, die man aber nicht aufschreiben muss, weil man sie sowieso weiß, hat sie lächelnd gemeint.

Rezept: Elisabeth Traintinger

Fotos: Karl Traintinger

Oma´s Vanillekipferl

STEADY_PAYWALL Die Zutaten werden abgewogen, auf einer Arbeitsfläche gut miteinander verbröselt und anschließend verknetet. Den Teig 15-20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Nun werden etwa 1 cm dicke Scheiben von der Teigrolle geschnitten und weiter zerteilt, bis man die Masse für ein einzelnes Vanillekipferl hat.

Wichtig ist dabei, dass die Teile ähnlich schwer sind, nur so ist es möglich, annähernd gleich große, beziehungsweise kleine Kipferl zu formen. Es ist einfach eine Tatsache, dass die kleinen Vanillekipferl am besten schmecken. Auch sollte man sich echte Butter wert sein, die Vanillekipferl schmecken damit ganz einfach besser als mit jeder angeblich noch so gesunden Margarine.



Im Backrohr hell backen und leicht abgekühlt in Staubzucker vermischt mit Vanillezucker wälzen. Nach dem Abkühlen kommen sie zum Lagern in eine Keksdose, die nicht ganz so schönen Vanillekipferl sollten abschließend sofort mit einer Tasse Kaffee verkostet werden.

Keks in der Dorfzeitung

Der Klassiker: [Weihnachtslebkuchen](#)

Die ersten Weihnachtskekse: [Marillenherzen](#)

Bernhard Gössnitzer: [Weihnachtsfrüchtebrot](#)

[Weinviertler Krapferl](#)





Weinviertler Krapferl

Das Niederösterreichische Weinviertel ist neben dem allgegenwärtigen Wein auch für die vielen verschiedenen “Krapferl” bekannt.



Rezeptbuch gefunden von Karl Traintinger

Die Krapferl gibt es zu Weihnachten und zu jedem größeren Fest, aber auch bei Hochzeiten. Dort ist es üblich, die Hochzeitstafel, die Torten und die diversen kleinen Bäckereien zu begutachten, wenn das Brautpaar noch in der Kirche weilt. Als Krapferl werden die kleine Bäckerei und Kekse bezeichnet.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Krapferl = Keks

__STEADY_PAYWALL__

Beim diesjährigen sommerlichen Besuch im Weinviertel habe ich das Rezeptbuch mit 200 Krapferlrezepten von Margit Schick entdeckt. Margit Schick hat in akribischer Kleinarbeit die Rezepte zusammengetragen, alle ausprobiert und auch selbst fotografiert. Das Buch ist im [Nonseum](#) und im [Weingut Bohrn](#) in Herrnbaumgarten erhältlich.

Kontakte: [Nonseum>](#), [Weingut Bohrn>](#)



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Das Buch kann man sich selber schenken oder es eignet sich in hervorragender Weise als Geschenk an Köchinnen und Köche, die gerne selbst gemachte Kekserl bei Einladungen mitbringen. □



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Die Weihnachtsbäckerei





In den letzten Jahren haben wir bei uns in der Dorfzeitung immer wieder einmal Kekse und andere Weihnachtsbäckerei mit Rezepten vorgestellt. Diesmal möchten wir Ihnen eine kleine Übersicht darüber präsentieren.

Der Klassiker: [Weihnachtslebkuchen](#)

Die ersten Weihnachtskekse: [Marillenherzen](#)

Bernhard Gössnitzer: [Weihnachtsfrüchtebrot](#)



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Bernhard Gössnitzer: Weihnachtsfrüchtebrot

Dass Backen für Festtage wie Weihnachten zu früheren Zeiten ein heiliges familiäres Ritual war, kann sich jetzt keiner mehr so richtig vorstellen.



Die „Würde“ der Lebensmittel stand außer Frage, der Respekt vor diesen „nahrhaften“ Gaben Gottes wurde mit jedem Bissen Brot aufs Neue aufgeboten. Still, andächtig und stets Dank erfüllt, mischte man Brei und Teig.



Von Bernhard Gössnitzer

Der Winter mit seinem Eis, die unberechenbare Naturgewalt, hatte seine kalte Hand stets am Hals des Menschen, immer nahe, drohend, erdrückend ein sicherer Todesbote. Das tägliche Beispiel ausdauernder unbarmherziger Härte vor Augen, fand man sich glücklich bei trockenen Früchten, Honig und etwas Mehl das sich in der Vorratskammer befand. Das Gotteskind in der Krippe, der Sternenkranz, das karge Licht welches, wenn es an Schattenseiten in den Bergtälern von der Sonne her nicht ein Fensterchen fand, um durch zu scheinen, erstrahlte um so heller von einer Bienenwachskerze aus dem Herrgottswinkel. __STEADY_PAYWALL__



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Es genügten getrocknete Preiselbeeren, Feigen, Rosinen, Wal- und Haselnüsse, Honig und Roggenmehl, spärliche Gewürze aus den das ganze Jahr über mit Ton verklebten Gefäßen. Es wurde ein Teig bereitet, ein Fladen ein kleiner Laib der ein zwei Tage säuerte, bevor er dann braun gebacken aus dem Backofen als Weihnachts - Kletzenbrot erschien.

Speisenzubereitung, ganz einfach wie sie aus der eigenen Hand kommt, erscheint uns fremd. Zu sehr verlassen wir uns auf genaue Rezepturen mit maschineller Ausführung und erzeugen damit einen standardisierten Abklatsch einer einstigen sehr originellen Speise.

Ein gutes Weihnachtsfrüchtebrot:

In eine Schüssel gib lauwarme Milch, etwa 0,5lt eine Prise Salz und soviel Honig damit es gut süßlich schmeckt. Ein Würfel Hefe wird darin aufgelöst. In diese Flüssigkeit mische mit der Hand soviel Weizen - Vollmehl bis ein fester, gut formbarer Teig entstanden ist. In diesen Teig wiederum werden würfelig geschnittene Trockenfrüchte und Lebkuchengewürz gemischt. Ist dieser Teig, der sich lauwarm anfühlen soll, um die Hälfte aufgegangen, kann man daraus nach Belieben in auf dem Tisch aufgestreutem Mehl längliche Striezel formen.





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Wer es noch feiner machen will, der nimmt sich einen Teil des Teiges ohne Früchte zur Seite und rollt ihn zu dünnen Flecken aus, damit man den anderen mit den Früchten vermischten Teig damit einpackt und auf diese Weise eine dekorative Hülle entsteht, die man mit einer Essgabel etwas ansticht.

Diese Striezel werden im Backrohr bei niederer Hitze (150 Grad) gut durchgebacken.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Der Klassiker: Weihnachtslebkuchen

Die Produktion von Weihnachtslebkuchen ist häufig eine Herausforderung. Es wird zwar in vielen Bäckereien ein fertiger Teig angeboten, bei uns in der Familie wird er aber selbst hergestellt. Beim Backen der Lebkuchen scheiden sich die Geister, jedes Rezept ist das Beste. Unseres aus der Dorfküche ist es wirklich, ganz sicher.

Rezept + Backanweisung: Elisabeth Traintinger

Text + Fotos: Karl Traintinger



Das Problem bei den Lebkuchen ist, dass sie weich sind nun nicht kleinen Brettern gleichen. Die Tricks, wie einen Apfel in die Keksdose geben sind zwar bekannt, deren Anwendung sollte aber nicht das Ziel der Arbeit sein.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Weihnachtslebkuchen

Das Rezept für etwa 70-80 Lebkuchen (auf unserem Backblech haben etwa 18-20 Lebkuchen Platz):

250 g Zucker

2 Eier

2 Esslöffel Honig

2 Esslöffel Rum

etwa 3-5 Kaffeelöffel selbst gemischtes Lebkuchengewürz

Schale einer ungespritzten Biozitrone

Schale einer ungespritzten BioOrange

Die Zutaten mit viel Liebe gut schaumig rühren und über die Nacht stehen lassen. Am nächsten Vormittag einen guten Kaffeelöffel Natron, 125 g geriebene Haselnüsse und 300 g Mehl dazugeben und gut kneten. Wir lassen den Teig dann noch meistens ein bis 2 Tage im Kühlschrank bis zum Backen.

Die *Lebkuchengewürzmischung*:

5 g Gewürznelkenpulver

23 g Zimtpulver

22 g Muskatnusspulver frisch gerieben





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Den Teig mit einem Nudelwalker ausrollen und die Kekse ausstechen. Die Formen sind vielfältig und nicht allzu groß.



Die ausgestochenen Lebkuchen mit einem aufgeschlagenen Ei, dem ein Fingerhut Milch zugegeben wurde, bestreichen. Nach dem Auflegen auf das Backpapier am Backblech legt man noch Walnüsse, geschälte Mandeln oder kandierte Kirschen auf die Keksrohlinge.



Die Lebkuchen werden anschließend im vorgewärmten Rohr bei 180°C etwa 5-10 Minuten bei Unter- und Oberhitze unter Sichtkontrolle gebacken.



Nach dem Auskühlen werden die Lebkuchen sofort verkostet. Die sehr schönen kommen in die Vorratsdose, die nicht ganz perfekten auf das Nebenbeissteller.



Alle Fotos: KTraintinger



Die ersten Weihnachtskekse: Marillenherzen

Alle Jahre wieder fällt die Keksbackseason in die Vorweihnachtszeit, kaum zu glauben. Bei mir zuhause starten wir meistens am 8. Dezember mit Marillenherzen, sodass wir gar nicht in die Verlegenheit kommen, am Feiertag einkaufen zu müssen. Die Einkaufstempel sind sowieso voll



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

gestopft mit wichtigen Geschenken und deren Käufern.



Von Karl Traintinger

Mit einem Mürbteig wird die Kekssaison eröffnet. Für alle, die nicht so versiert sind, das Rezept:

Die Zutaten: 10 dag Staubzucker, 20 dag Butter, 30 dag Mehl, 2 Eidotter von Eiern einer glücklichen Henne, Vanillezucker. Den Teig mischen, durchkneten und etwa eine halbe Stunde rasten lassen. Die Wartezeit kann man nützen, um zum Beispiel einen Portwein oder auch Glühwein zu verkosten.



Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig dünn mit einem Nudelwalker auswalzen und anschließend mit runden Ausstechformen die zukünftigen Kekse ausstechen.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Marillenherzen

Bei den zweiteiligen “Marillenherzen” müssen bei den Oberteilen auch noch die Herzen ausgestochen werden. Beide Teile werden extra gebacken.



Die teigigen Kekse auf ein Backblech legen, Backpapier nicht vergessen, und etwa 8-10 Minuten bei 160°C mit Unter- und Oberhitze unter Beobachtung hell backen.



Die heißen Keksvorstufen zum Auskühlen auflegen, die ersten gebrochenen Kekse können schon gekostet werden.



Die Oberteile nach dem Auskühlen vorsichtig mit Staubzucker bestäuben.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Die Unterteile mit Marillenmarmelade, die idealerweise von der Oma aus der Wachau kommt, bestreichen. Dies funktioniert auch sehr gut mit einem Spritzsack. Die Marmelade sollte nach dem Auflegen des Deckels bis knapp zum Rand gedrückt werden. Die Qualität der Marmelade ist entscheidend!



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Nach der Fertigstellung der ersten Charge sollte man alle Kekse auflegen und die nicht ganz schönen sofort verspeisen.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Es sollten aus der vorgegebenen Menge Teig etwa 55-60 Stück Marillenherzen entstehen, die man dann in einer Keksdose bis zur weiteren Verwendung aufbewahren kann. Vereinzelt lassen sich diese hervorragend schmeckenden Dorfherzen auch ausgewählten Freunden anbieten, man sollte dies aber nicht übertreiben!