

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Venezianer

Zutaten

200 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
120 g kalte Butter
120 g Feinkristall-, Gelb- oder fein gesiebter
Staubzucker
120 g geschälte, fein gemahlene Mandeln
80 g fein geschnittenes Orangeat
1 Ei
Etwas Nelkenpulver
Etwas unbehandelte, fein geriebene
Zitronenschale
Verquirltes Ei (oder Dotter-Wasser-Gemisch)
zum Bestreichen
Schokoladeglasur zum Tunken

VORBEREITUNGSZEIT: 30-40 Min. antrocknen
lassen

Backzeit: 10-13 Min.

Backrohrtemperatur: 165-175 °C Heißluft



Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt von: Landhotel Grünberg am See in Gmunden
Ingrid Pernkopf Renate Wagner-Wittula

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und rasch zu einem Mürbteig kneten (siehe dazu auch Tipps für die Mürbteigzubereitung).

Den Teig nur bei Bedarf kühl stellen (Tipp 2).

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-5 mm dick ausrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und 30-40 Min. antrocknen lassen.

Inzwischen das Backrohr auf 165-175 °C Heißluft vorheizen. Teig in Quadrate, Rauten oder Rechtecke

schneiden, auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im heißen Backrohr 10-13 Min. backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen. In Schokoladeglasur tunken oder damit verzieren.

VARIATIONEN

Zutaten ersetzen/ergänzen:

Orangeat mit etwas Mehl vermischen und in einer Küchenmaschine (Cutter) zerkleinern.
Teig mit Zimt, Lebkuchengewürz, Ingwerpulver, Orangenschale etc. beliebig aromatisieren.

Mit beliebig anderen getrockneten oder gedörrten Früchten (Tipp 24) zubereiten. Anstelle von Mandeln mit Haselnüssen oder einer Nussmischung zubereiten.

Zubereitung verändern:

Teig zu einer Rolle formen oder in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform drücken und kurz kühl stellen. Anschließend in Scheiben bzw. Schnitten schneiden und backen. Teig zuerst beliebig ausstechen und erst die Kekse mit Ei bestreichen.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

