

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

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

Krähenbusserl

Zutaten

120 g weiche Butter
70 g Feinkristall-, Gelb- oder fein gesiebter
Staubzucker
1 Ei
150 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
20 g gesiebtes Kakaopulver
Evtl. etwas unbehandelte
Orangenschale
Nach Belieben Zimt, Nelken,
Muskatnuss, Piment, Kardamom,
Lebkuchengewürz oder eine Gewürzmischung
Etwas Ribisel- oder Marillenmarmelade zum
Bestreichen
Ca. 150 g Schokoladeglasur zum Bestreichen<

Backzeit: ca. 10 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

Butter, Zucker sowie die Gewürze nach Wahl und die Orangenschale in einer Schüssel mit dem Schneebesen, Handmixer oder in der Küchenmaschine schaumig rühren. Ei beigeben und einrühren. Mehl mit Kakao vermischen und mit dem Schneebesen oder einem Kochlöffel unterrühren. Das Backrohr auf 165-175 °C Heißluft vorheizen. Masse in einen Spritzsack mit runder oder gezackter Tülle füllen und auf ein vorbereitetes Backblech (mit etwas Abstand) kleine Busserl, Rosetten oder Häufchen setzen.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Min. unter Aufsicht (Tipp 22, Achtung, bei dunklen Teigen übersieht man den Bräunungsgrad rasch!) nicht zu dunkel backen.

Abkühlen lassen. Dann mit heißer Marillen- oder Ribiselmarmelade bestreichen und antrocknen lassen. Mit Schokoladeglasur bestreichen und – solange die Glasur noch flüssig ist – evtl. mit einer Kammteigkarte ein Wellenmuster ziehen.
Trocknen lassen.

*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

