

Naturpark kocht!

Naturpark-Backstube Teil 1

ZUTATEN

Vanillekipferl:

- 250 g Mehl
- 200 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Rübenzucker
- 180 g gemahlene Haselnüsse
- Zwei Eigelbe
- Mark von zwei Fairtrade Vanilleschoten
- Puderzucker zum Bestäuben

Husaren-Krapfen:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter (kalt)
- 100 g Rübenzucker
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- Zwei Eigelbe
- Mark einer Fairtrade Vanilleschote
- Zwei Esslöffel Sanddornpüree
- Fünf Esslöffel Quittengelee zum Füllen
- Puderzucker zum Bestäuben

Hilda-Brötchen:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter (kalt)
- 100 g Rübenzucker
- Ein ganzes Ei
- Zwei Teelöffel Backpulver
- Mark einer Fairtrade Vanilleschote
- Himbeermarmelade zum Füllen
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Vanillekipferl:

1. Alle Zutaten sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig luftdicht verpacken und für mindestens drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den kalten Teig kurz kneten und eine daumendicke Wurst rollen. Zwei Zentimeter lange Stücke abschneiden. Die Stückchen zu kleinen Schupfnudeln formen, leicht biegen und vorsichtig auf das Backblech legen.
3. Die Kipferl bei 180° Umluft für ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Husaren-Krapfen:

1. Die trockenen Zutaten mischen. Eigelbe, Sanddorn, Vanille und Butter dazugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig luftdicht verpacken und für mindestens drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Aus dem kalten Teig walnussgroße Kugeln formen. Die einzelnen Kugeln auf das Backblech legen und mit dem Kochlöffelstil kleine Löcher eindrücken.
3. Die Krapfen bei 180° Umluft für ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Die Mulden mit dem Quittengelee (Spritzbeutel) füllen und stehen lassen, bis das Gelee fest geworden ist.

Hilda-Brötchen:

1. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten, alles luftdicht verpacken und für mindestens drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den kalten Teig einen halben Zentimeter hoch auswellen und mit einem Ausstecher gleich viele "Deckel" und "Böden" ausstechen. Mit einem wiederverwendbaren Strohhalm je drei Löcher die "Deckel" stechen.
3. Die Hildas bei 180° Umluft für ca. 15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und die "Böden" mit Marmelade bestreichen. Die Deckel aufsetzen, vorsichtig andrücken und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Stehenlassen, bis die Marmelade fest geworden ist.