

Rezepte

Kinderpunsch

| | |
|-------------|-----------------|
| 1 St. | Stangenzimt |
| 2 St. | Orangensaft |
| 2 St. | Zitronen (Saft) |
| nach Bedarf | Orangenscheiben |
| 1l | Apfelsaft |



1. Apfelsaft mit Stangenzimt erhitzen und 2-3 Minuten ziehen lassen
2. Orangen- und Zitronensaft hinzugeben
3. nochmals den Punsch erhitzen
4. Orangenscheiben in das Heferl legen und mit dem Punsch übergießen

Martinsweckerl

Zutaten für 10 Portionen

| | | | |
|----------|--------------|--------|---------------|
| 1 kg | Mehl (glatt) | 0,125l | Mineralwasser |
| 1 TL | Salz | 1 Stk. | Dotter |
| 1 Schuss | Öl | 1 Pk. | Hagelzucker |
| 3 EL | Staubzucker | 1 Wf. | Germ |
| 0,3l | Milch | | |



Zubereitung:

1. Zuerst den Germ in der Flüssigkeit (Milch und Wasser) auflösen. Dann Mehl, Zucker, Salz und Öl in eine Schüssel geben, das Germgemisch zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (per Hand oder Küchenmaschine) - so lange, bis der Teig weich/flaumig, aber nicht mehr klebrig ist. (Achtung: darf nicht zu fest sein: er soll sich beim Kneten gerade sauber von den Fingern lösen).
2. Den Teig jetzt ca. 20 Minuten rasten/aufgehen lassen, dann wieder kneten und rasten/aufgehen lassen. Jetzt können die Kipferl geformt werden.
3. Dafür den Teig entweder (1) gängige Variante: dünn ausrollen und Dreiecke ausschneiden. Diese dann von der dicken Seite her zur Spitze hin einrollen und in die typische Kipferlform bringen oder (2) die leichte Variante: in eine dicke Rolle formen und ein Stück abschneiden. Dieses Stück noch etwas dünner ausrollen und in eine Kipferlform bringen.
4. Die fertigen Kipferl auf ein Blech mit Backpapier geben und rasten lassen (ca. 20 Minuten, bis sie wieder aufgegangen sind). Danach mit Ei bestreichen und wenn gewünscht Hagelzucker darüber streuen. Jetzt können die Kipferl bei ca. 170 bis 180 Grad goldgelb gebacken werden. Ca. 25- 30 Minuten.