



Backe, backe Kotányi

WEIHNACHTLICHE
REZEPTIDEEN





Lebkuchenbusserl

⌚ 15-30 Min ♡ ♡ ♡



Lebkuchen – aber mal ganz anders! Ohne diese Lebkuchenbusserl wäre es für uns kein Weihnachten. Denn das Zusammenspiel aus weichem Lebkuchen, leckerer Schokolade und knackiger Nuss ist für uns einfach unwiderstehlich. Und das Beste daran: Sie sind super einfach zuzubereiten.

Zutaten

Für die Busserl

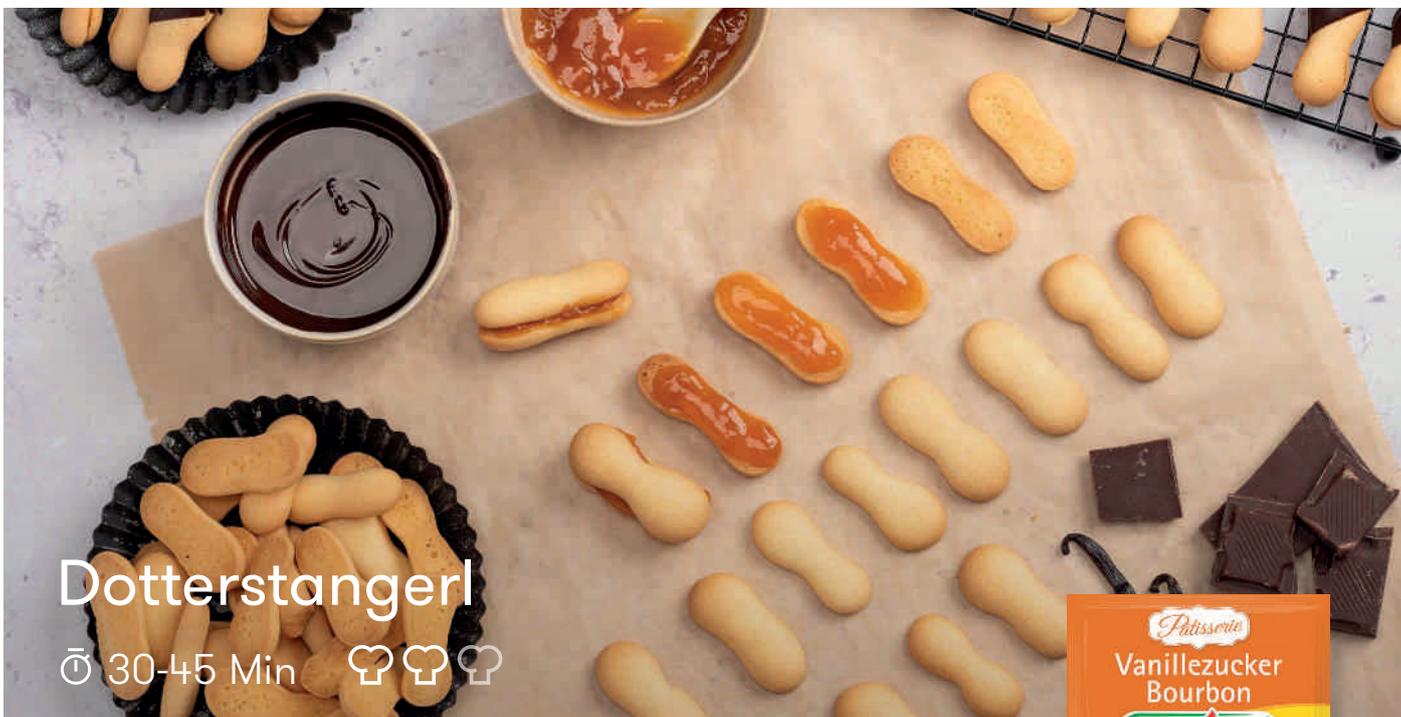
90 g	Eiweiß (ca. 3 Stk.)
150 g	Kristallzucker
200 g	Lebkuchenbrösel
100 g	Mandeln, gehackt
5 g	Kotányi Honiglebkuchen Gewürzmischung
2 g	Salz

Für die Verzierung

200 g	Haselnüsse, ganz
200 g	Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker und Salz zu Schnee steif schlagen.
2. Die gehackten Mandeln, Lebkuchenbrösel und Kotányi Honiglebkuchen Gewürzmischung vorsichtig unterheben.
3. Die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufdressieren. In die Mitte jeder Masse eine ganze Haselnuss legen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 140 °C für ca. 15 Minuten backen.
5. Die ausgekühlten Lebkuchenbusserl zur Hälfte in Schokoladenglasur tunken und auf einem Gitter abtropfen lassen.



Dotterstangerl

⌚ 30-45 Min ♡♡♡



Ein Klassiker auf dem Keksteller: Dotterstangerl sind einfach typisch Weihnachten. Ihr zartes Vanille-Aroma lässt sich wunderbar mit Marmeladen kombinieren. Außerdem eignen sie sich besonders, um sie mit Schokolade oder Glasuren zu verzieren.

Zutaten

Für den Teig

200 g	Dotter (ca. 10 Stk.)
140 g	Staubzucker
160 g	Weizenmehl
10 g	Kotányi Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Salz

Für die Verzierung

100 g	Marillenmarmelade
100 g	Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Dotter mit Staubzucker, Kotányi Bourbon Vanillezucker und der Prise Salz schaumig schlagen.
2. Das Weizenmehl unterheben und vermengen bis ein glatter Teig entsteht.
3. Die Teigmasse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit Lochtülle jeweils 2 cm auftragen.
4. Die Stangerl bei 180 °C Heißluft für 7-8 Minuten backen.
5. Die Hälfte der Dotterstangerl an der Unterseite mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammensetzen.
6. Die zusammengeklebten Kekse in Schokoladenglasur tunken und auf einem Gitter abtropfen lassen.



Golden Milk Knöpfe

⌚ 15-30 Min



Diese Kekse haben es in sich! Sie sehen gewöhnlich aus, aber sie schmecken mit Golden Milk Gewürzen unglaublich aromatisch nach Curcuma, Zimt und Muskatnuss. Außerdem kannst du den Golden Milk Knöpfen mit einem Klecks Farbe noch den letzten, leckeren Schliff verleihen.

Zutaten für ca. 80 Kekse

190 g	Dotter (ca. 10 Stk.)
140 g	Staubzucker
160 g	Weizenmehl
20 g	Kotányi Golden Milk Gewürzmischung
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die Dotter mit dem Staubzucker und der Prise Salz schaumig schlagen.
2. Das Weizenmehl und die Kotányi Golden Milk Gewürzmischung vermischen und vorsichtig unterheben.
3. Die Keksmasse in einen Dressiersack füllen und Punkte (ca. 1 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit Lochtülle aufdressieren.
4. Die Kekse auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für 8 Minuten backen.
5. Nach dem Auskühlen können sie wunderbar mit Schokolade oder Glasur verziert werden.

Linzer Augen mit Pfeffer-Orangenmarmelade

⌚ 60-90 Min   

Mürbe Linzer Augen, wie aus Großmutter's Backstube mit Pfeffer-Orangenmarmelade verfeinert. In Verbindung mit allerfeinstem Zucker, schmeckt das Mark echter Bourbon Vanille himmlisch sanft und fein aromatisch im Keksteig. Dazu ist die mit Pfeffer verfeinerte Orangenmarmelade der Star.



Zutaten

Für den Mürbteig

300 g	Weizenmehl T480
200 g	Butter
95 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
5 g	Kotányi Vanillezucker Bourbon

Für die Marmelade

100 g	Orangenmarmelade
6 EL	Orangensaft
1 EL	Orangenschale, gerieben
2 TL	Kotányi Pfeffer schwarz, gemahlen

Zubereitung

1. Für den Mürbteig Staubzucker, Butter, Mehl, Eier, Bourbon Vanillezucker und Orangenschale zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abdecken und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
3. Den Mürbteig 3 mm dünn ausrollen. Kekse mit Löchern und Kekse für den Boden ohne Löcher ausstechen.
4. Für die Marmelade: Marmelade mit Orangensaft und geriebener Schale einer Orange in einen Topf geben. Für 5 Minuten köcheln lassen und mit gemahlenem Pfeffer abschmecken.
5. Kekse 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Gut abkühlen lassen. Kekse mit Löchern mit Staubzucker anzuckern.
6. Kekse ohne Loch mit Marmelade bestreichen und mit Keks mit Loch zusammensetzen. Kekse in einer luftdichten Dose aufbewahren.



Vanillekipferl mit Bourbon Vanille

🕒 90-120 Min 🍪🍪🍪



Die Klassiker unter den Keksen – herrlich-mürbe Vanillekipferl. In diesem Rezept der Landtmann's feinen Patisserie werden sie mit unserer echten Bourbon Vanille verfeinert und schmecken so gleich nochmal besser!

Zutaten für ca. 80 Kipferl

Für die Teigmasse

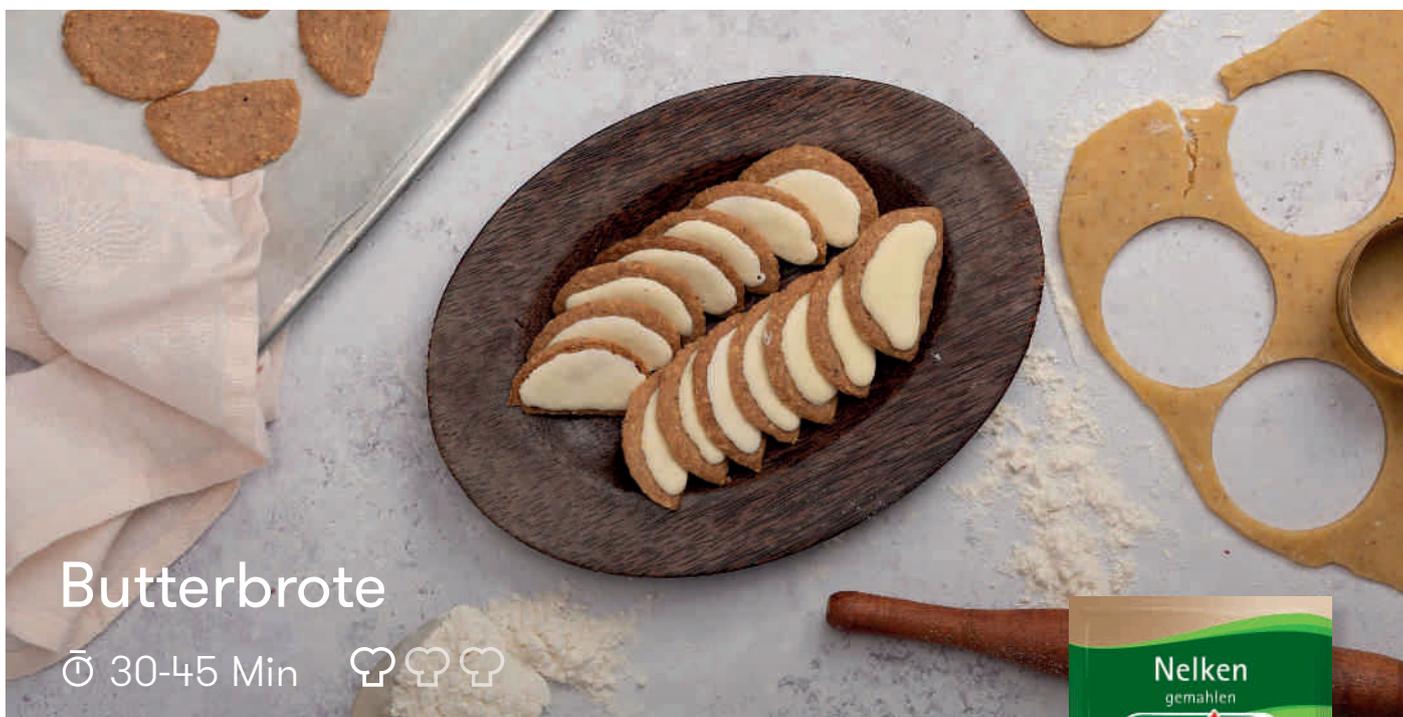
150 g	Mandeln, gerieben
60 g	Haselnüsse, gehackt
270 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
300 g	Mehl, glatt
80 g	Staubzucker
2 Pkg.	Kotányi Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Salz

Zum Wälzen

100 g	Staubzucker
1 Stk.	Kotányi Vanille Bourbon Schote, ganz
1 Pkg.	Kotányi Vanillezucker Bourbon

Zubereitung

1. Zunächst Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Staubzucker, Bourbon Vanillezucker und Salz mit der zimmerwarmen Butter und den beiden Dottern zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig zu einer Rolle formen und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Anschließend von der Teigrolle gleichmäßig etwa 1-2 cm dicke Stückchen abschneiden und zu Kipferl formen.
4. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180 °C Umluft im Backrohr 10 Minuten goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit Staubzucker mit Bourbon Vanillezucker und dem Vanillemark der Schote zu Dekorzucker mischen.
6. Gleich nach dem Backen, wenn die Kipferln noch warm sind, mit dem Dekorzucker bestreuen.



Butterbrote

⌚ 30-45 Min 



Ein klassischer Weihnachtskeks für jeden Geschmack: Butterbrote sind wegen ihres zarten Geschmacks nach Nelken und Zimt beliebt und eignen sich hervorragend zum Verzieren – zum Beispiel mit Schokolade oder Glasuren.

Zutaten

Für den Teig

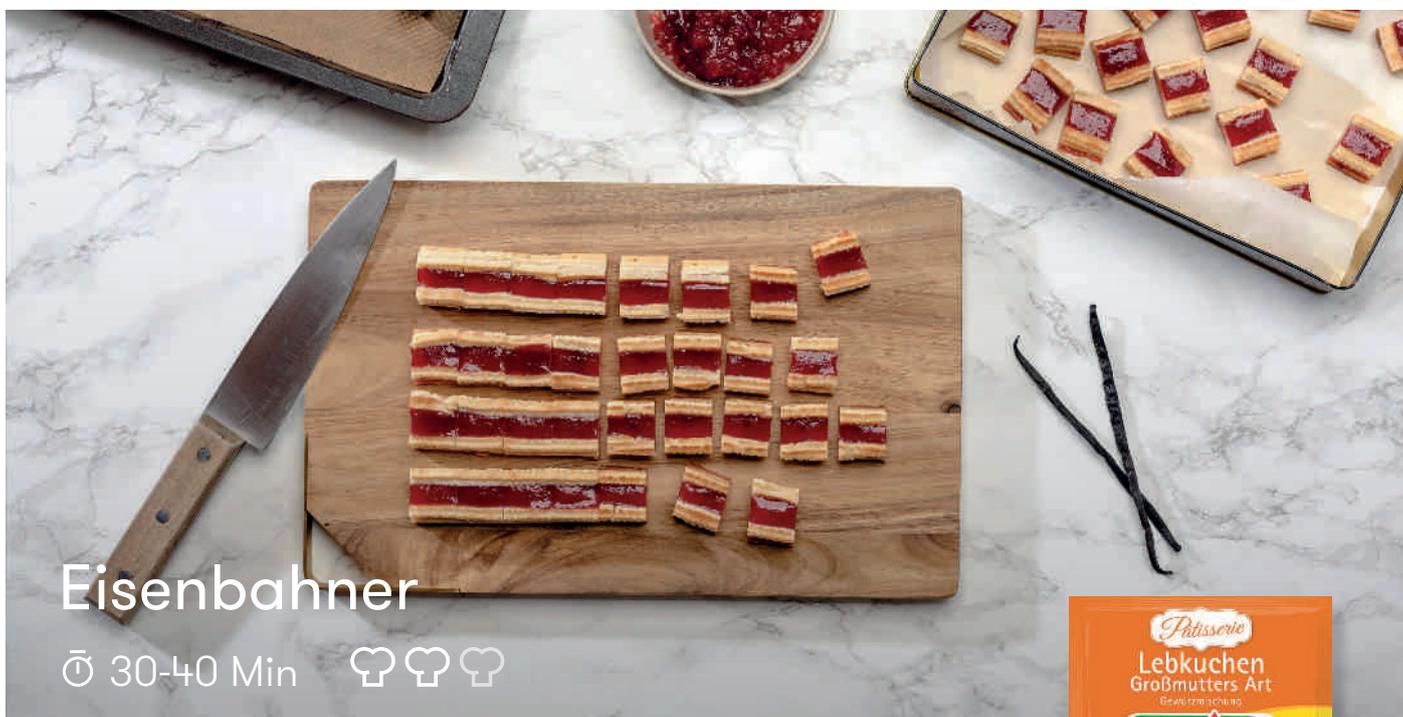
240 g	Butter
150 g	Staubzucker
130 g	Haselnüsse, gerieben
250 g	Dinkelmehl
5 g	Kotányi Nelken, gemahlen
5 g	Kotányi Zimt, gemahlen
1 Prise	Salz

Für die Glasur

80 g	Dotter (ca. 4 Stk.)
60 g	Wasser
360 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Die zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Haselnüssen, Dinkelmehl, Kotányi Zimt gemahlen, gemahlene Kotányi Nelken und einer Prise Salz zu einem Teig kneten.
2. Den Teig mindestens 1-2 Stunden kühl stellen.
3. Anschließend den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Keksausstecher (etwa 6 cm Durchmesser) ausstechen.
4. Diese halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für 7-8 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.
5. Für die Glasur die Dotter, Wasser und Staubzucker schaumig schlagen.
6. Die Glasurmasse auf die ausgekühlten Kekse streichen und über Nacht trocknen lassen.



Eisenbahner

🕒 30-40 Min 🍷🍷🍷



Nicht nur farblich strahlen unsere Eisenbahner prächtig am Adventsteller, auch geschmacklich sind sie ein Highlight. Fruchtige Ribiselmarmelade zwischen zarten Marzipanstreifen auf Mürbteig. Den feinen Geschmack erhalten die Kekse durch unsere Lebkuchen Gewürzmischung Großmutter's Art.

Zutaten für ca. 60 Kekse

Für den Teig

200 g	Weizenmehl, glatt
150 g	Butter
70 g	Staubzucker
1 Stk.	Eidotter
2 g	Salz
10 g	Kotányi Lebkuchen Großmutter's Art Gewürzmischung

Für die Füllung

150 g	Marzipan
20 g	Staubzucker
20 g	Butter
1 Stk.	Eiweiß
5 g	Kotányi Apfelstrudel Gewürzzubereitung

Für das Dekor

400 g	Ribiselmarmelade
-------	------------------

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und für 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Anschließend den Teig kurz kneten und dünn ausrollen. In 3 cm breite Streifen schneiden und auf Backpapier setzen.
3. Bei 180 °C Umluft etwa 10 Minuten goldbraun backen und dann auskühlen lassen.
4. Für die Füllung die Butter schmelzen. Das Marzipan mit Staubzucker, der Apfelstrudel-Gewürzmischung, flüssiger Butter und Eiweiß glatt rühren.
5. Im nächsten Schritt mit einem Dressiersack und Sterntülle auf die Mürbteigstreifen Bahnen dressieren.
6. Eine Stunde bei Raumtemperatur trocknen lassen und im Anschluss bei 220 °C Umluft ca. 4 Minuten goldbraun backen.
7. Die Ribiselmarmelade glatt rühren und mit einem Dressiersack die Marmelade zwischen die Marzipanbahnen dressieren.
8. Zuletzt die Bahnen in 3 cm lange Stücke schneiden.



Bischofsprot

🕒 60-75 Min 🍪🍪🍪



Diese Kekse mit Trockenfrüchten, Haselnüssen und Rosinen sind ein echter Hingucker in jeder Keksdose! Eigentlich sind die Leckerbissen ein Kuchen, der in Scheiben geschnitten wird. Davor werden die Bischofsbrote noch von leckerem Marzipan ummantelt – himmlisch weihnachtlich!

Zutaten

Für den Teig

145 g	Butter
70 g	Staubzucker
70 g	Dotter (ca. 3 Stk.)
145 g	Eiweiß (ca. 5 Stk.)
85 g	Kristallzucker
60 g	Zitronenwürfel
60 g	Aranzini
85 g	Rosinen
60 g	Haselnüsse, gerieben
220 g	Weizenmehl
2 g	Kotányi Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Salz

Für die Verzierung

2 EL	Himbeermarmelade
500 g	Modeliermarzipan, grün

Zubereitung

1. Die Butter mit Staubzucker und Kotányi Bourbon Vanillezucker schaumig rühren.
2. Dotter nach und nach zur Buttermasse geben. Darauf achten, dass Butter und Dotter Zimmertemperatur haben.
3. Anschließend die Eiweiße mit Kristallzucker und einer Prise Salz zu Schnee steif schlagen.
4. Die Zitronenwürfel, Aranzini, Rosinen, geriebene Haselnüsse und Weizenmehl mit der Dotter-Buttermasse vermengen.
5. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.
6. Die Masse in eine ausgefettete rechteckige Backform (20 × 30 cm) füllen und verstreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für ca. 60 Minuten backen.
8. Anschließend das Bischofsprot in Streifen (5 × 5 cm) schneiden.
9. Das Marzipan 3 mm dick ausrollen und mit der Himbeermarmelade dünn bestreichen.
10. Im letzten Schritt das Bischofsprot darauflegen, einwickeln und anschließend in etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden.



Mohnspitzbuben mit feiner Marmelade

🕒 90-120 Min 🍪🍪🍪



Jeder kennt sie und jeder liebt sie: Spitzbuben. Die Buben von Landtmann's Original kommen mit Mohn und Ribiselmarmelade daher und schmecken so lecker, dass 1 kg Teig ratzfatz weg sein wird.

Zutaten für ca. 60 Kekse

Für den Mürbteig

300 g	Mehl, glatt
80 g	Mohn, gemahlen
300 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
2 Pkg.	Kotányi Vanillezucker Bourbon
1 TL	Kotányi Neugewürz (Piment), gemahlen
1 Prise	Salz

Für die Füllung

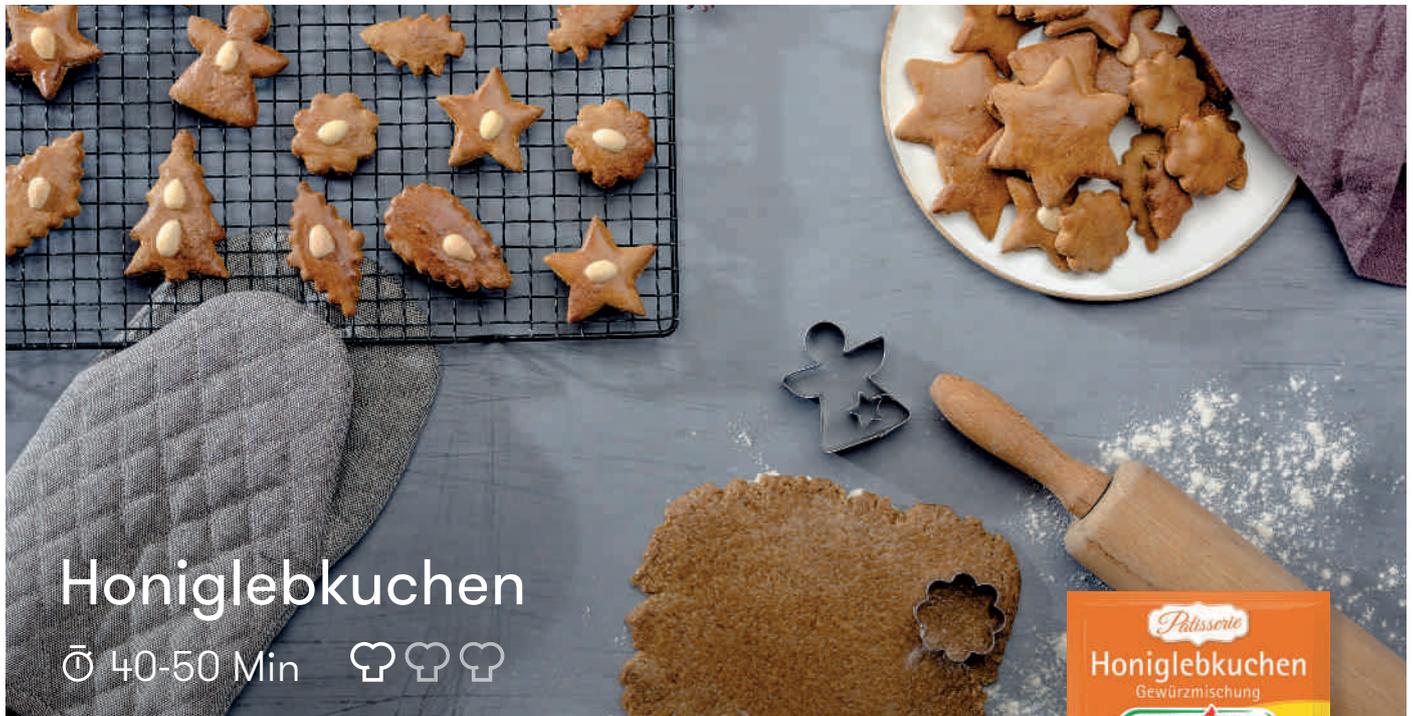
200 g	Ribiselmarmelade
-------	------------------

Für das Dekor

40 g	Staubzucker
------	-------------

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den Teig kurz kneten, dünn ausrollen und anschließend Kreise ausstechen.
3. Bei der Hälfte der ausgestochenen Kreise in der Mitte ein kleines Herz ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
4. Bei 180 °C Umluft im Backrohr 10 Minuten goldbraun backen.
5. Auskühlen lassen und die Kekshälften mit dem ausgestochenen Herz mit Staubzucker bestreuen.
6. Die anderen Hälften mit Ribiselmarmelade bestreichen und die angezuckerten Hälften daraufsetzen.



Honiglebkuchen

⌚ 40-50 Min   



Ein feiner Vorgeschmack auf Weihnachten: Honiglebkuchen. Mit den Aromen von Zimt und Koriander in der unverwechselbaren Gewürzmischung von Kotányi. Dürfen auf keinem Keksteller in der Vorweihnachtszeit fehlen!

Zutaten für 2 Bleche

500 g	Roggenmehl
125 g	Kristallzucker
125 g	Honig
3 Stk.	Eier
3 TL	Kotányi Natron
2 EL	Kotányi Honiglebkuchen Gewürzmischung
	Etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Natron und die Honiglebkuchen Gewürzmischung vermengen.
2. Dann die Eier und Honig begeben.
3. Mit Frischhaltefolie bedecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
4. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf etwa 1 cm dick ausrollen.
5. Die Lebkuchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Milch bestreichen und bei 175 °C ca. 7-8 Minuten backen.

TIPP: Die Lebkuchen werden weich, wenn man sie einige Tage in einer verschlossenen Dose aufbewahrt.



Polo-Kekse mit Schokolade

🕒 90-120 Min 🍷🍷🍷



Schokolade in seiner Bestform! Saftige Polo-Kekse mit einer schokoladig-cremigen Füllung machen die Vorweihnachtszeit zu einer runden Schokosache.

Zutaten für ca. 60 Kekse

Für die Teigmasse

170 g	Butter
90 g	Staubzucker
20 g	Kakaopulver
130 g	Mehl, glatt
2 Stk.	Eier
1 TL	Kotányi Bio Ingwer, gemahlen
1 Pkg.	Kotányi Vanillezucker Bourbon
1 Prise	Salz

Für die Fülle

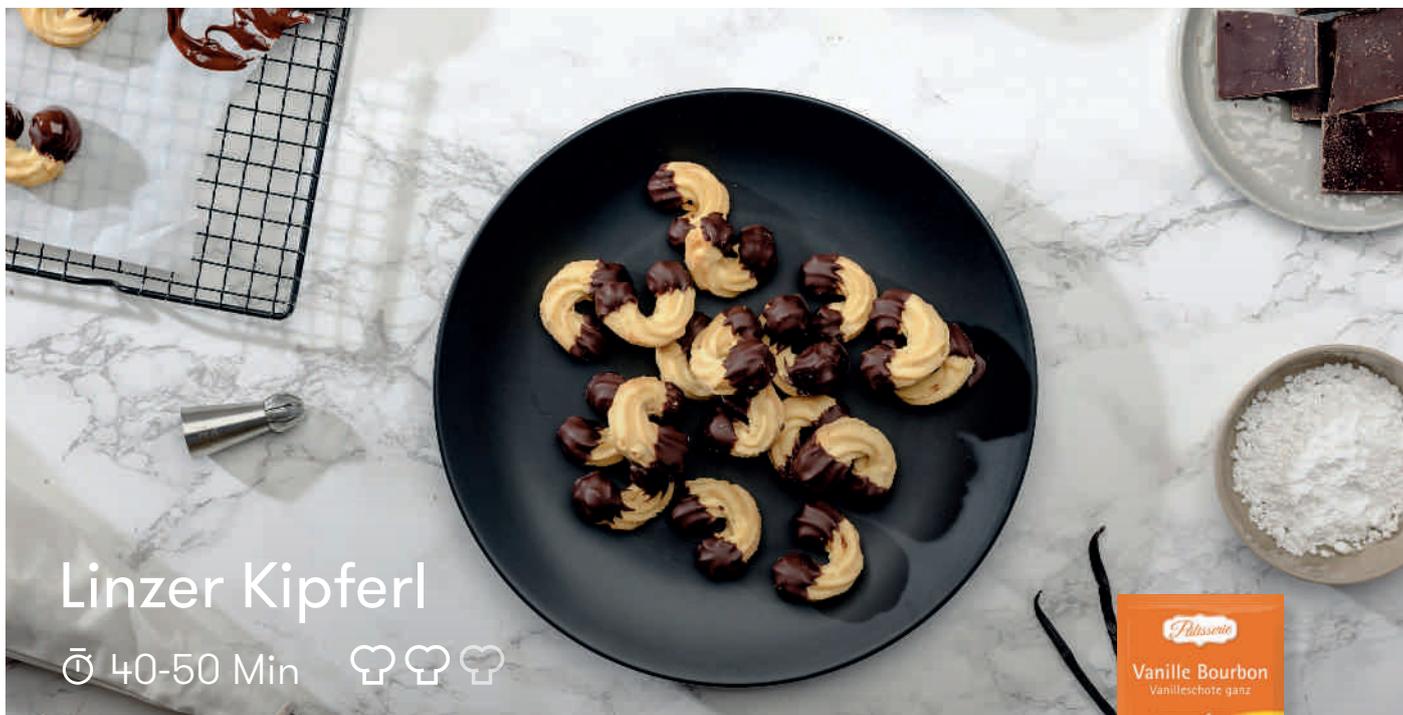
250 g	Kuvertüre, dunkel
250 g	Schlagobers

Für das Dekor

200 g	Kuvertüre, dunkel
-------	-------------------

Zubereitung

1. Für die Teigmasse die Butter mit Staubzucker, Kakao-pulver, Bourbon Vanillezucker, Ingwer und Salz schaumig rühren und dann die Eier nach und nach, langsam unterrühren.
2. Das Mehl unterheben und mit einem Dressiersack und Lochtülle auf Backpapier Tupfen dressieren.
3. Bei 180 °C Umluft im Backrohr 10 Minuten backen.
4. Für die Fülle Schlagobers aufkochen, Topf vom Herd nehmen und die klein geschnittene Kuvertüre solange einrühren, bis die Kuvertüre ganz aufgelöst ist.
5. Die Crème eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen und anschließend glatt rühren.
6. Immer 2 ausgekühlte Plätzchen mit der Fülle zusammensetzen. Dann die Plätzchen kaltstellen bis die Crème fest ist.
7. Zwei Drittel der Kuvertüre über einem Wasserbad auflösen. Den Rest der Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in die warme flüssige Kuvertüre einrühren und so lange rühren bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Die Plätzchen mit Kuvertüre halbseitig glasieren und Schokolade aushärten lassen.



Linzer Kipferl

⌚ 40-50 Min 



Ein köstlicher Keksklassiker, der in der Vorweihnachtszeit nicht fehlen darf: Linzer Kipferl. Die süßen Kipferl sind schnell mit dem Dressiersack auf das Backblech gezaubert und werden mit fruchtiger Marillenmarmelade und dunkler Kuvertüre verfeinert.

Zutaten für ca. 60 Kipferl

Für den Teig

250 g	Butter
100 g	Staubzucker
350 g	Weizenmehl, glatt
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Kotányi Vanille Bourbon Schote, ganz
10 g	Kotányi Zitronenschalen, geschnitten
1 Prise	Salz

Für die Füllung

100 g	Marillenmarmelade
-------	-------------------

Für das Dekor

200 g	Kuvertüre, dunkel
-------	-------------------

Zubereitung

1. Für den Teig die zimmerwarme Butter mit Staubzucker, dem Mark der Bourbon Vanilleschote und Zitronenschalen schaumig schlagen, dabei nach und nach das Ei unterrühren.
2. Das gesiebte Mehl und eine Prise Salz unter die Buttermasse heben.
3. Anschließend mit Dressiersack und Sterntülle auf Backpapier Kipferl dressieren und bei 180 °C Umluft 10 Minuten goldbraun backen.
4. Die Kipferl auskühlen lassen und immer 2 Kipferlhälften mit Marillenmarmelade zusammen kleben.
5. Zuletzt zwei Drittel der Kuvertüre schmelzen lassen, den Rest der Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in die warme, flüssige Kuvertüre einrühren. Die Kuvertüre so lange rühren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Die Spitzen der Kipferl in Kuvertüre tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.



Orangenplätzchen mit Marzipan

🕒 90-120 Min 🍷🍷🍷



Landmann's Original macht es dir vor, wie du diese Plätzchen ruckzuck aus dem Dressiersack auf das Backblech zauberst und genauso schnell landen diese saftigen Marzipan-Orangenplätzchen dann auch wieder in glücklichen Mündern.

Zutaten für ca. 60 Plätzchen

Für den Teig

300 g	Marzipan
180 g	Staubzucker
5 Stk.	Eiweiß
40 g	Aranzini
1 TL	Kotányi Honiglebkuchen Gewürzmischung
50 g	Mandeln, gehobelt

Für die Fülle

300 g	Marzipan
40 g	Staubzucker
80 ml	Orangensaft
30 ml	Grand Marnier
2 TL	Orangenschale, geschnitten

Zubereitung

1. Marzipan mit Staubzucker, Lebkuchengewürz und Eiweiß zu einer glatten Masse rühren und die klein geschnittenen Aranziniwürfel unterrühren.
2. Die Masse in einen Dressiersack füllen und damit auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Tupfen dressieren (wenn die Masse zu fest zum Dressieren ist, etwas mehr Eiweiß einrühren).
3. Die Tupfen mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 155 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten goldbraun backen.
4. Für die Fülle Marzipan mit Staubzucker, Orangensaft, Grand Marnier und Orangenschale glatt rühren. Immer 2 ausgekühlte Plätzchen mit der Fülle zusammensetzen (falls die Fülle zu fest ist, etwas mehr Orangensaft beimengen).



Glasierte Zimtsterne

🕒 90-120 Min ♡♡♡



Zimtsterne gehören zur Weihnachtszeit, wie die Kugeln zum Christbaum. Mit diesem leckeren Rezept von Landtmann's Original zauberst du im Handumdrehen etwa 80 zart-zimtige Sternchen.

Zutaten für ca. 80 Kekse

Für den Teig

210 g	Feinkristallzucker
270 g	Mandeln, gerieben
50 g	Staubzucker
2 Stk.	Eiweiß
5 g	Kotányi Zimt, gemahlen

Für den Zuckerguss

2 Stk.	Eiweiß
100 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Teig alle vorgesehenen Zutaten vermengen und kochlöffeldick ausrollen.
2. Eiweiß mit Staubzucker steif schlagen, den ausgerollten Teig damit bestreichen und eine halbe Stunde trocknen lassen.
3. Anschließend Sterne ausstechen. Hierfür den Ausstecher vorher in Wasser tauchen. Anschließend die Sterne auf Backpapier setzen und eine Stunde trocknen lassen.
4. Bei 80 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten trocknen lassen, der Zuckerguss darf keine Farbe annehmen, er muss weiß bleiben.



*Spice up
my life*

