



Von Herzen für Dich
5 winterliche Rezepte von Fini's Feinstes



Linzeraugen

Zutaten für 2 Backbleche:

300 g Fini's Feinstes Weizenmehl
glatt (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
200 g Butter, gewürfelt
(zimmerwarm)
100 g Staubzucker
1 Eidotter

1 Pkg. Vanillezucker
Prise Salz

Für die Füllung & Topping:
200 g Ribisel-Gelee
Streu- oder Staubzucker

Zubereitung: 30 Min. | Gehzeit: 1 Std. | Backzeit: ca. 12 Min.

1. Mehl, Butter, Staubzucker, Eidotter, Vanillezucker und eine Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kühl stellen.
3. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 0.5 cm dick auswalken & ausstechen. (Hinweis: Gleich viele Deckel wie Böden)
5. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, für ca. 12 Minuten goldbraun backen.
6. Auskühlen lassen. Keksdeckel mit Streuzucker bestreuen. Keksböden mittig mit Gelee bestreichen und den Deckel aufsetzen und etwas andrücken, sodass sich die Löcher mit Gelee füllen.

Finis Feinstes Weizenmehl glatt aus 100% Getreide aus Niederösterreich und dem Burgenland, weist eine sehr feine Körnung auf und eignet sich besonders gut für Kekse und Kuchen.



Eisenbahner

Zutaten für 1 Backblech:

300 g Fini's Feinstes
Weizenmehl universal
200 g Butter (zimmerwarm)
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eidotter
1 EL Schlagobers

Für die Spritzmasse:

340 g Marzipan, in Stücken
60 g Staubzucker
2 Eiklar

Für die Füllung:

1 Glas Ribiselgelee
(200 bis 250 g)

Zubereitung: 40 Min. | Gehzeit: 1 Std. | Backzeit: ca. 15 Min.

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, rechteckig auswalken und in 6 gleich große Bahnen schneiden.
4. Die Bahnen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 6 bis 7 Minuten im vorgeheiztem Ofen, auf mittlerer Schiene, vorbacken.
5. Für die Spritzmasse Marzipan, Staubzucker und Eiklar mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren und in einen Spritzsack mit größerer Sterntülle füllen.
6. Die Teigstreifen nach Backzeit etwas auskühlen lassen. Spritzmasse auf den Rändern, rundum auftragen (so kann die Marmelade nicht auslaufen) und für weitere 10 Minuten hellbraun backen.
7. Ribiselgelee erwärmen, in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und zwischen den Bahnen gleichmäßig verteilen.
8. Ausgekühlt (Probe Marmelade - sobald diese fest ist) können die Bahnen in ca. 1 cm breite Stücke geschnitten werden.





Vanillekipferl

Zutaten für 3 Backbleche:

300 g Fini's Feinstes Weizenmehl
glatt (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
100 g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
80 g geriebenen Mandeln
80 g geriebene Walnüsse

Mark 1 Vanilleschote
250 g Butter, gewürfelt
(zimmerwarm)

Für das Topping:
Staubzucker

Zubereitung: 35 Min. | Gehzeit: 1 Std. | Backzeit: ca. 15 Min.

1. Mehl und Staubzucker sieben. Gemeinsam mit dem Vanillezucker und den Nüssen vermischen.
2. Mark der Vanilleschote und Butter hinzugeben.
3. Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten, in eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
4. Backofen auf 160° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestauben. Den Teig in mehrere Rollen rollen, gleichmäßig große Stücke schneiden und Kipferl formen.
6. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, für ca. 15 Minuten backen.
7. Noch warm mit Staubzucker bestreuen.

Noch ein kleiner Tipp von mir:

Tauscht die Butter gegen pflanzliche
Margarine, dann werden die Vanillekipferl
auch zu einem veganen Genuss.



Butterstangen

Zutaten für 2 Backbleche:

350 g Fini's Feinstes
Weizenmehl universal
200 g Butter (zimmerwarm)
2 Eidotter
3 EL Sauerrahm
2 EL Weißwein
1 Pkg. Vanillezucker

50 g Kristallzucker
Prise Salz

Für das Topping:

1 Eiweiß
ca. 180 g Staubzucker
(gesiebt)

Zubereitung: 40 Min. | Gehzeit: 1 Std. | Backzeit: 10-12 Min.

1. Für den Teig alle genannten Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen, eher weichen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 0.5 cm dick auswalken und mit einem Teigrad zu gleichmäßigen Stangen radeln (ca. 1 cm * 4 cm) Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Für das Topping Eiweiß mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu Schnee aufschlagen, den Staubzucker nach und nach beigeben bis eine cremige Schneemasse entsteht. In einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle füllen und die Stangen in Schlangenform damit verzieren.
5. Für ca. 10 bis 12 Minuten auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen backen, bis die Stangen goldbraun sind.

Noch ein kleiner Tipp von mir:

Für eine richtig schöne Bräune könnt ihr eure fertig gebackenen Stangen mit einen Bunsenbrenner noch etwas karamellisieren.



Lebkuchen Gugelhupf

Zutaten für 10-12 Formen (ø 10 cm):

1 Stk. Butter für die Form

3 Eier

180 g brauner Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

250 g Sauerrahm

130 ml Öl (neutral)

130 g Kakao (Benco)

200 g Fini's Feinstes Weizenmehl

Universal (+ Mehl für die Form)

1 Pkg. Backpulver

100 g geriebene Haselnüsse

1 EL Lebkuchengewürz

Für das Topping:

Lebkuchengewei

Staubzucker

Zubereitung: 30 Min. | Backzeit: ca. 30 Min.

1. Gugelhupfformen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Gut ausklopfen.
2. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
4. Sauerrahm und Öl nach und nach begeben.
5. Kakao, Mehl, Backpulver, Nüsse und Lebkuchengewürz vermischen und ebenfalls nach und nach begeben.
6. In die vorbereiteten Formen füllen und im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, für ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
7. Für das Lebkuchengewei, Lebkuchenteig zubereiten (siehe Rezept auf finis-feinstes.at), eine Schablone ausdrucken, auf den Teig auflegen und 12 Geweihe mit einem Messer ausschneiden.
8. Die Gugelhupfe noch warm stürzen, etwas auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und das fertige Gewei aufsetzen.



Fini's Feinstes Weizenmehl universal vereint die Vorteile von glatt und griffig und ist vielseitig einsetzbar. Ob für Kekse, Kuchen oder pikante Speisen: mit Fini's Feinstes Weizenmehl universal gelingen Rezepte besonders fein.



Herzensgeschenke

Ob als Weihnachtsgeschenk oder als kleine
Überraschung im Advent mit selbstgebackenen
Keksen sorgst du bestimmt für strahlende Augen.

Viel Freude beim Backen.

GoodMills Österreich GmbH

Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat

Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: office@finis-feinstes.at

finis-feinstes.at   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)