

## Rezepte aus dem Museum

### Vanillekipferl aus Hefeteig

280 g Mehl Typ 405  
 140 g Fett  
 1 Ei  
 10 g Hefe  
 Prise Salz  
 5 Löffel Milch  
 2-3 Löffel Rum

In den Mehl Hefe und Fett zerstücken, dann Ei, Milch, Rum und Salz zugeben. Den Teig gut verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Dann nehmen wir immer ein Stückchen Teig, wälzen eine kleine Rolle und formen Kipferl. Auf einem gefetteten Backblech backen und noch heiße Kipferl im Puderzucker mit Vanille umhüllen.



## Rezepte aus dem Museum

### Griebeplätzchen

250 g Mehl Type 405  
 100 g Puderzucker  
 250 g Griebe gemahlen  
 1 Ei  
 Zitronenschale von 1 Zitrone

Aus allen Zutaten einen Teig erarbeiten, etwa 4 mm dick wälzen und verschiedene Formen ausschneiden. Auf ein Backblech legen, mit Eiweiß bestreichen und rosig backen.



## Rezepte aus dem Museum

### Honig-Ingwer Plätzchen

300 g Mehl Type 405  
 100 g warmen Honig  
 60 g Puderzucker  
 30 g Fett geschmolzen  
 15 g Ingwerpulver  
 1 Eidotter  
 1 Kaffeelöffel Speisenatron

Alle Zutaten verrühren und einen festen Teig ausarbeiten. Den Teig ca. 5mm hoch wälzen und kleine Plätzchen ausschneiden. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech legen, mit Eiweißglasur bestreichen und im mäßig warmen Ofen backen.  
 Eiweißglasur: 120 g Puderzucker, 1 Eiweiß, bisschen Zitronensaft für den Geschmack. So lange rühren, bis die Glasur glänzt.



## Rezepte aus dem Museum

### Christkindldeckchen

(Egerer Rezept)

Sehr schmackhaftes, einfaches und billiges Gebäck, das folgend vorbereitet wird:  
 Man nehme 3 Eidotter  
 1 ganzes Ei  
 4 Löffel Butter  
 3 Löffel Puderzucker  
 Prise Salz  
 1 Löffel Brandy oder Rum  
 1 Teelöffel Vanille  
 250 g Mehl Type 405

Alles wird gut vermischt und ein guter Teig ausgearbeitet, der in 4 Stücke gewälzt wird, etwas dicker und weicher als Nudelteig. Die Fladen werden in Vierecke ca. 5-10 cm groß und davon mit Messer drei Streifen geschnitten und mit Küchentuch bedecken, damit sie nicht verhärten. Ein Stück nach dem anderen in heißes Schmalz legen und rosig panieren. Ausnehmen und noch warm im Zucker mit Vanille wenden.