



Oh, du süße Weihnachtszeit
5 winterliche Rezepte von Fini's Feinstes

Karamell-Stern

Kekse

Zutaten Teig: für 2 Bleche

100 g Butter, gewürfelt
(Zimmertemperatur)

50 g brauner Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

120 ml Karamellsirup

250 g Fini's Feinstes Weizenmehl

Universal (+ Mehl für die Arbeitsfläche)

Prise Salz

1 Msp. Zimt

Zubereitung: 30 Min. | Gehzeit: 2 Std. | Backzeit: ca. 12 Min.

1. Alle Zutaten in einer Schüssel, per Hand oder mit der Küchenmaschine, zu einem glatten Teig kneten.
2. In eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 2 Stunden kühl stellen.
3. Backofen auf 160° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick auswalken.
5. Schablonen auftragen und anschließend ausstechen.
Mit Stempel, Walzen, Gläsern oder gehäkeltten Tüchern.
6. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, für ca. 12 Minuten goldbraun backen.



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.





Linzeraugen mit Ribisel-Gelee

Zutaten Teig: für 2 Bleche

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

1 Pkg. Vanillezucker
Prise Salz

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 bestaubten 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.

Fini's 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.



Vanillekipferl

Zutaten Teig: für 3 Bleche

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 (Zimmertemperatur)

Topping:

Staubzucker

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

1. Mehl und Staubzucker sieben.
2. Gemeinsam mit dem Vanillezucker und den Nüssen vermischen.
3. Mark der Vanilleschote und Butter hinzugeben.
4. 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.
5. Backofen auf 160° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestauben. Den Teig in mehrere Rollen rollen, gleichmäßig große Stücke schneiden und Kipferl formen.
7. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, für ca. 15 Minuten backen.
8. 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.



Mini Lebkuchen Gugelhupf mit Geweih

Zutaten Teig:

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

Topping:

Lebkuchengeweih

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 Lebkuchengeweih, Lebkuchenteig zubereiten (siehe Rezept auf fini-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 Geweih aufsetzen.

Winterliche Torte

mit Lebkuchenreihen

Zutaten Teig:

für 2 Springformen (ø 18 cm:)

250 g Butter

250 g brauner Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

6 Eier

350 g Fini's Feinstes Weizenmehl

Universal (+ Mehl für die Formen)

1 Pkg. Backpulver

250 g geriebene Haselnüsse

350 ml Schlagobers

Füllung:

500 g Frischkäse

250 g Mascarpone

300 g Staubzucker

100 g Butter, sehr weich

Topping:

Lebkuchenreihe

Rosmarinzwige

Staubzucker

Zubereitung: 30 Min. | Gehzeit: 1 Std. | Backzeit: ca. 50 Min.

1. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Springformen mit Butter ausfetten und Mehl bestäuben. Gut ausklopfen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach begeben.
3. Mehl, Backpulver und Nüsse vermischen und nach und nach begeben. Zum Schluss flüssiges Obers begeben und nochmals kurz verrühren. Die Masse in die vorbereiteten Formen füllen und für ca. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, backen.
4. Für die Füllung alle Zutaten mit dem Handmixer für einige Minuten schaumig schlagen, sodass eine einheitliche, glatte Creme entsteht. Für mind. 1 Stunde kühl stellen. In einen Spritzsack mit einer großen Tülle füllen.
5. Den fertigen Kuchen noch warm stürzen. Die obere Fläche, am besten mit einem Brotmesser, begradigen. Je in der Mitte halbieren.
6. Schichtweise mit der Creme füllen, ebenfalls toppen, rundum verstreichen und mit Rosmarinzwigen, Lebkuchenreihen (siehe Rezept für Lebkuchenteig auf finis-feinstes.at) dekorieren und mit Staubzucker toppen.





Stimmt euch mit Fini's Feinstes
gemeinsam auf die festliche Backzeit ein!

Ob klassische Vanillekipferl oder eine winterliche Torte mit
Lebkuchenreihen: in diesem Heft findest du fünf Rezepte,
die dir und deinen Liebsten die Weihnachtszeit versüßen.

Diese und viele weitere Rezepte für eine genussvolle

Advent- und Weihnachtszeit findest du auch auf

www.finis-feinstes.at



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)