

Advent mit Zillertaler Flair

Frischer Pulverschnee bis ins Tal herunter, ein knisterndes Feuer im Kamin und der Duft nach frisch gebackenen Keksen – es weihnachtet sehr, im aktivsten Tal der Welt.

Weißer Wiesen und Hänge, tiefverschneite Berggipfel – das ist der Dezember im Zillertal. In der Vorweihnachtszeit dürfen natürlich auch selbstgebackene Kekse nicht fehlen, und traditionelle Rezepte gibt es dafür im Zillertal genug. In jeder Familie gibt es Keksrezepte, die noch aus Uromas Zeiten überliefert sind, und heute noch jedes Jahr so gebacken werden. Seien es die Honig-Walnuss-Kipferl, oder die Zillertaler Granatsplitter (*Rezepte anbei und auf <https://www.zillertal.at/winter/kulinarik-genuss/rezepte.html>*).



© Zillertal Tourismus, Kevin Ilse

Neben Lebkuchen und Keksen darf in vielen Zillertaler Haushalten bei der Weihnachtsbäckerei auch ein echter Zelten nicht fehlen. Der schmeckt ähnlich wie ein Früchtebrot, und wird aus Nüssen, Trockenobst und einem Brotteig zusammengeknetet und gebacken. Die Rezepte dazu finden Sie auf unserer Website www.zillertal.at, ganz nach dem Motto: „Einfach gourmagisch! Das schmeckst du nur hier“.

Vorweihnachtliche Tradition im Zillertal

Im Advent gibt es im Zillertal unter anderem den Brauch des Klöpfelsingens. Dabei gehen mehrere Personen, traditionell mit Umhang und Hut als Hirten gekleidet, von Haus zu Haus, verkünden singend die frohe Botschaft und sammeln gleichzeitig Spenden für den guten Zweck.

Natürlich darf im Advent die passende Weihnachtsmusik nicht fehlen. Viele Zillertaler Musikgruppen haben Weihnachtsklassiker neu interpretiert, und eigene Weihnachtslieder aufgenommen. Vom Zillertal ausgehend zu Weltruhm gebracht hat es allerdings DER Weihnachtsklassiker schlechthin: das Lied Stille Nacht. Vor knapp 200 Jahren ist Stille Nacht vom Zillertal ausgehend in die Welt hinaus getragen worden. Die Geschwister Strasser haben es zunächst in Deutschland verbreitet, während die Rainer Sänger das Lied dann bis nach Übersee getragen, und ihm in Amerika zum Durchbruch verholfen haben.

Über das Zillertal

Tal der Dreitausender, des ewigen Eises, des ganzjährigen Skivergnügens, der kulinarischen Höhepunkte und der Musik. Perfekt präparierte Pisten, traumhafte Langlaufloipen und Rodelbahnen im Winter, hunderte Kilometer Wanderwege und Bikestrecken sowie erfrischende Freibäder und idyllische Bergseen mit kristallklarem Wasser im Sommer – das erlebst du nur hier. Vom Hochfeiler, dem mit 3.509m höchsten Berg des Zillertals, zieht sich das Zillertal über 47km am Ziller entlang talauswärts. Die berühmte Zillertaler Gastfreundschaft der mehr als 35.000 Einwohner können Sie in den 25 Gemeinden des Zillertals selbst erleben. Sommer wie Winter stehen Wohlbefinden, Regionalität und Genuss an oberster Stelle. Egal ob einzigartige Bergerlebnisse oder einfach nur die Natur genießen, Möglichkeiten gibt es im aktivsten und musikalischsten Tal der Welt wie Nadeln im Zirbenwald. Dazu kommt höchster Genuss: von regionaler Kulinarik, echter Zillertaler Hausmannskost bis hin zu exquisiten Gourmet-Menüs. Willkommen im Zillertal – das fühlst du nur hier.

Exklusive #Zillertal Momente auf unseren Social Media Kanälen 

Weitere Informationen unter www.zillertal.at oder presse@zillertal.at

Presstexte und Bildmaterial zur redaktionellen Verwendung unter: <http://zillertal.newsroom.pr>

Pressekontakt:

Kathrin Baumann
Zillertal Tourismus GmbH
Bundesstraße 27d
A-6262 Schlitters
Mobil: +43 664 5003302
presse@zillertal.at
www.zillertal.at

Noch mehr Kekse und Rezeptinspirationen aus dem Zillertal:

Honig-Walnuss-Kipferl – die Vanillekipferl mit dem besonderen Dreh:

- 100 g Walnüsse
- Anissamen (nach Belieben)
- 175 g Mehl
- 50 g Zucker
- eine Prise Salz
- 140 g Butter
- 25 g Waldhonig
- 1 Eigelb
- 3 EL Staubzucker

Die Nüsse kurz anrösten, danach fein mahlen und die Anissamen im Mörser zerdrücken. Danach mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teigkneten und 2-3 Stunden kalt stellen. Danach kleine Kipferl formen, und bei 160 Grad Heißluft etwa 8-10 Minuten hellbraun backen. Kurz auskühlen lassen, und noch warm in Staubzucker wenden.



© Zillertal Tourismus, Kevin Ilse

Mürbteig Kekse mit extra Kick:

- 200 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 Eigelb
- 6 Teebeutel Chai Tee
- 300 g Mehl
- 200 g Staubzucker
- 6 TL Zitronensaft
- Streudeko oder Zuckerperlen zum dekorieren

Butter, Zucker und Eigelb mit dem Mixer verrühren, den Inhalt der Teebeutel dazugeben, und mit Mehl zu einem Teig verkneten und kühl stellen. Masse einen halben Zentimeter dick ausrollen, verschiedene Motive ausstechen und bei 170 Grad Umluft ca. 8-10 Minuten backen. Abkühlen lassen, Staubzucker und Zitronensaft zu einem glatten Zuckerguss verrühren, und die Kekse damit bepinseln bzw. nach Belieben dekorieren.



© Zillertal Tourismus, Kevin Ilse

Lust auf was Neues? Wie wär's mit diesen Rentier-Cookies?

Was den Skandinaviern ihre Rentiere, ist den Zillertalern der Hirsch. Eines haben die beiden gemeinsam: ein hervorstechendes Geweih. Für die Rentier-Cookies brauchst du:

- 250 g Dinkelmehl
- 100 g Zucker
- ½ Pkg Backpulver
- ½ Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 200 g Erdnussbutter
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 EL Milch

Zum Verzieren:

- Schokolade
- Schokolinsen
- Salzbrezeln
- und ggf. Streudekor

Zunächst die trockenen Zutaten vermengen, und dann mit Butter, Ei, Milch und Erdnussbutter zu einem Teig verkneten und kühl stellen. Danach den Teig zu einer Rolle formen, gleichmäßig in Stücke schneiden, zu Kugeln rollen und halbierte Salzbrezeln als Geweih in die Kekse stecken. Auf einem Backblech mit ausreichend Abstand zueinander bei 160 Grad Heißluft ca. 8 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, danach mit Schokolade bzw. Schokolinsen noch Nase und Augen der Rentiere anbringen.



[nix zum Zähne ausbeißen: die Zillertaler Granatsplitter:](#)

Zutaten für den Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- ein paar Tropfen Rumaroma
- 50 g weiche Butter
- 2 EL Milch

Für den Belag:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 75 g Butter
- 1 Pkg Vanillezucker
- ein paar Tropfen Rumaroma
- 100 g gehackte Mandeln

Für den Guss:

- 75 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Speiseöl



© Zillertal Tourismus, Kevin Ilse

Und so wird's gemacht:

Mehl und Backpulver mischen, und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Danach dünn ausrollen, und Kekse ausstechen. Teigreste vom Ausstechen ruhig mitbacken, die werden später zerbröseln! Bei 160 Grad Heißluft etwa 10 Minuten backen und abkühlen lassen. Inzwischen Schokolade mit Butter in einem Topf schmelzen, Rumaroma und Vanillezucker dazugeben, und danach die zerbröselten Teigreste und die gehackten Mandeln unterheben. Die Masse als kleiner Berggipfel auf die Kekse streichen und fest werden lassen. Für den Guss die Schokolade hacken, im Wasserbad schmelzen und die Granatsplitter damit verzieren.

Alle Rezepte finden Sie auch unter: zillertal.at

