

## 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 Teig kneten 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.



### 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 hervorragendes 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 weiße Schokolade
- 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/rezepte](http://zillertal.at/rezepte)

