

*Die Bäuerinnen
und Landfrauen, Velm*

Niederösterreichische
Mehlspeis
Träume

köstlich und erprobt





Dieses Buch umfasst eine Auswahl der besten und beliebtesten Rezepte der Velmer Bäuerinnen und Landfrauen.
Wir danken allen Frauen, die uns ihre Rezepte überlassen und die Mehlspeisen für die Erfassung als Foto
gebacken haben.

Ein Teil des Verkaufserlöses wird sozialen Zwecken gewidmet.

VORWORT

Die Idee, ein neues Velmer Backbuch zu schaffen, entstand beim vorjährigen Mehlspeisemarkt im Advent, als wir, selber gebannt von der Vielgestaltigkeit und Fülle des Angebots an Weihnachtskekse, uns entschlossen, diesen so flüchtigen Eindruck auf Papier zu bannen und in Form eines neuen Buches herauszubringen.

Denn es ist nicht nur die Vielfalt der „Krapferln“, die besticht, sondern auch die Qualität jedes einzelnen Stückes. Aus ihr spricht sowohl die Fertigkeit und das Können unserer Mehlspeisköchinnen, als auch die große Passion, mit der die Frauen ans Werk gehen.

Somit haben wir einen erheblichen Teil dieses Buches allen Backwerken, die sich gerade zur süßen kulinarischen Bereicherung der Advent- und Weihnachtszeit eignen, gewidmet.

Dass die Velmerinnen aber nicht nur zur Weihnachtszeit ihrer Backkunst frönen, offenbart sich bei den verschiedensten Festen im Jahreskreis. Festbesucher staunen ob der Attraktivität des Mehlspeisangebots an Kuchen und Torten in den Vitrinen.

Backkunst hat unter den Velmer Frauen einen hohen Stellenwert, denn gerade mit der „guten Mehlspeis“ werden nicht nur die Familien verwöhnt, sondern auch unsere Vereine und Organisationen in hohem Maße unterstützt.

Viele Investitionen, sei es die Kirchenfassade oder das Feuerwehrauto, wurden mit den schmackhaften Kreationen aus Eiern, Butter und Mehl mitfinanziert.

Und die Nachfrage nach hausgemachter Mehlspeise ist ungebrochen, weckt ihr Anblick doch die Erwartung eines unverfälschten, natürlichen Genusserlebnisses, wie wir es aus Kindheitstagen kennen, als Großmutter in der Küche werkte, und der unvergleichliche Duft von Zimt und Schokolade das Haus durchströmte. Deshalb fanden nur jene erprobten Rezepte Aufnahme in dieses Buch, die es aufgrund ihrer Kombination aus Geschmack, Praxistauglichkeit und einem Quäntchen Raffinesse in den Favoritenkreis der Frauen geschafft haben.

Die bebilderten Rezepte mögen Ihnen Inspirationsquelle sein und Sie verführen, Ihre Familie, Freunde und Gäste mit süßen Köstlichkeiten zu verwöhnen.

Wir wünschen viel Freude und gutes Gelingen!

Elisabeth Karpf
Gebietsbäuerin

Lisa Bauer
Ortsbäuerin

Karin Karpf
Ortsbäuerin-Stv.

Gabi Schorn
Ortsbäuerin-Stv.



TORTEN, SCHNITTEN UND KUCHEN

APFELMUS-TORTE (Gabriela Schorn)



Für den Teigboden Dotter, Staubzucker und Vanillezucker hellgelb rühren. Die Eiklar mit dem Kristallzucker zu Eischnee schlagen. Danach hebt man das mit etwas Backpulver gemischte Mehl und den Eischnee unter die Dottermasse. Der Biskuitboden wird in einer mit Backpapier ausgelegten Tortenform (Ø 28 cm) bei 160 °C Heißluft ca. 12 Minuten goldgelb gebacken.

Die Äpfel mit Zitronensaft und ganz wenig Wasser weich dünsten und passieren – alternativ kann man fertiges Apfelmus verwenden. Vanillepudding mit Milch abrühren und langsam in das kochende Apfelmus einrühren, dann Staubzucker (bei fertigem Apfelmus etwas weniger!), Zimt und Rum dazugeben. Danach wird die Butter untergehoben. Zum Schluss löst man die in kaltem Wasser eingeweichten Gelatineblätter im warmen Apfelmus auf. Auskühlen lassen.

Den Biskuitboden in einen Tortenring legen, eine Schicht Apfelmus darauf geben, dann eine Schicht Biskotten auflegen, dann wieder Apfelmus usw., die letzte Schicht sollte immer das Apfelmus sein. Dann die Torte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Danach die Torte mit in Zitronenwasser eingelegten Apfelspalten, Schlagobers und Mandeln verzieren.

Zutaten

- 3 Eier
- 60 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 30 g Kristallzucker
- 90 g Mehl
- etw. Backpulver
- ca. 40 Biskotten
- Apfelspalten
- Zitronensaft
- gehobelte Mandeln

Apfelmus-Creme:

- 1 ½ kg saure Äpfel
- Saft v. 2 Zitronen
- 80 g Staubzucker
- Zimt
- Rum
- 1 Pkg. Vanillepudding
- 3 EL Milch
- 7 Blatt Gelatine
- 100 g Butter

CHARLOTTE (Johanna Gutdeutsch)



Eier und Zucker sehr schaumig rühren und das Mehl unterheben. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen und bei ca. 180 Grad backen. Noch warm mit Marmelade bestreichen, einrollen (dabei das Papier abziehen) und auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Für die Creme das Obers steif schlagen und beiseite stellen. Joghurt, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft gut verrühren. Gelatine in Rum auflösen und unter die Joghurtcreme rühren. Dann das Schlagobers unterheben. Zum Schluss werden noch die klein geschnittenen Pfirsiche daruntergemischt. Natürlich kann man auch anderes Obst verwenden.

Biskuitroulade in Scheiben schneiden und in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kuppelform oder Schüssel legen. Dann die Creme einfüllen und falls noch Rouladenstücke vorhanden sind die Schüssel damit abdecken. Im Kühlschrank für einige Stunden fest werden lassen.

Zutaten

- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 120 g Mehl
- Marmelade zum Füllen
- 1 Dose Pfirsiche

Creme:

- 2 Becher Joghurt
- 100 g Staubzucker
- 8 Blatt Gelatine
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Becher Schlagobers
- Rum

ERDBEER-OBERS-TORTE (Elfi Unger)



*F*ür den Tortenboden die Eidotter mit dem Staubzucker schaumig rühren, nach und nach die Öl-Wasser-Mischung zugießen, dann das gesiebte Mehl und die mit dem Kristallzucker geschlagenen Eiklar unterheben. Den Teig in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Tortenform (Ø 28 cm) füllen und bei 160 °C Heißluft ca. 20 Min. backen.

Den fertigen Boden aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Sauerrahm mit Zucker verrühren, die eingeweichte und aufgelöste Gelatine zufügen und zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.

Die Torte in einen Tortenring geben und mit den halbierten Erdbeeren belegen, mit etwas Creme abdecken, darauf eine Schicht Biskotten legen, dann wieder etwas Creme darüber gießen, usw., die letzte Schicht sollte die Creme sein.

Die Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend mit Schlagobers, Mandeln und Erdbeeren dekorieren.

Zutaten

- 3 Eidotter
- 150 g Staubzucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 ml Öl
- 75 ml Wasser
- 2 EL Kakao
- 3 Eiklar
- 30 g Kristallzucker

Belag:

- ca. 350 g Erdbeeren

Creme:

- 1 ½ Becher Sauerrahm
- 1 ½ Becher Schlagobers
- 150 g Staubzucker
- etwas Zitronensaft
- 9 Blatt Gelatine
- 1 Pkg. Vollkornbiskotten

Dekoration:

- Erdbeeren
- 1/2 Becher Schlagobers
- Mandelblättchen



KEKSE

BRABANTER WEISS GLASIERT (Elisabeth Karpf)



*M*it den Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten, in Frischhaltefolie einpacken und den Teig mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Runde kleine Scheiben ausstechen. Diese bei 150 °C Heißluft hell backen (ca. 8 bis 10 Min, je nach Dicke).

Die Hälfte der Kekse dünn mit Ribiselmarmelade bestreichen, restliche Kekse daraufsetzen.

Weißer Glasur nach Vorschrift im Wasserbad erwärmen. Schokolade in einem zweiten Gefäß mit ein wenig Ceres erwärmen, so dass sie zähflüssig ist.

Kekse auf eine Glasurgabel (oder Schmarrenschaukel) setzen und mit Hilfe eines Löffels mit weißer Glasur übergießen. Dann auf ein Glasurgitter oder Alufolie legen. Sofort (die Glasur muss noch feucht sein) Schokoladetropfen oder Fäden in die weiße Glasur einbringen und diese mit einem Zahnstocher zu einem gefälligen Muster verziehen.

Zutaten

- 180 g Mehl
- 160 g Butter
- 70 g Staubzucker
- 90 g geriebene Nüsse
- 1 Dotter
- 1 KL. Zimt
- 1 KL Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- Passierte Ribiselmarmelade
- Weiße Glasur oder Couvertüre
- Schokolade und Ceres zum Verziern

EISENBAHNER (Elisabeth Karpf)



Aus den Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten, ca. 1 Std. kalt rasten lassen. Anschließend den Mürbteig in Blechgröße ausrollen, mit dem Rollholz aufnehmen und am Backblech wieder abrollen.

Bei 160 °C Heißluft hell backen (ca. 10 Min). Noch heiß in 4 cm breite Streifen schneiden.

Einen Teil der Marmelade aufkochen und die Hälfte der Streifen auf dem Blech bestreichen. Die übrigen Streifen darauf legen.

Für die Makronenmasse die Zutaten verrühren. Soviel Eiklar zugeben, dass die Masse relativ fest, aber dressierfähig wird. Sie darf nach dem Dressieren nicht verlaufen. Die Makronenmasse mit einem Dressiersack und mittelgroßer Sterntülle an den Rändern der Streifen aufdressieren.

Über Nacht trocknen lassen (oder 3/4 Stunde in die Gefriertruhe). Bei starker Oberhitze auf Sicht überbacken, so dass die Streifen ein wenig Farbe nehmen.

Marmelade unter Rühren aufkochen und damit die Zwischenräume mit Hilfe eines Löffels ausgießen. 2 Stunden trocknen lassen, dann in 1 ½ cm breite Stücke schneiden.

Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 110 g Zucker
- 1 Dotter
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Zitronenschale

Makronenmasse:

- 150 g Rohmarzipan
- 25 g Staubzucker
- 15 g Butter
- 30 g Honig
- 1 Eiklar
- Himbeer- oder Ribiselgelee