

VN-BACKSERIE. Köstliche Lebkuchen-Nikoläuse (www.backduft.at)



Alexandra Frick backt zum Nikolaustag passende Lebkuchen.



AFB

Eine kleine Köstlichkeit zum Nikolausfest

Alexandra Frick backt Lebkuchen-Nikoläuse.

NENZING Der Nikolaus ruft in Erinnerung, Gutes zu tun, Freude zu schenken und auch an seine Nächsten zu denken. Deshalb backt **Alexandra** von Backduft mit ihrer Tochter zum Nikolausfest köstliche Lebkuchen-Nikoläuse. Damit überraschen die beiden Familie und Freunde dieses Jahr. Die Lebkuchen-Nikoläuse eignen sich auch wunderbar, um Nikolaussäckchen zu befüllen. Ein einfaches und tolles Rezept, um sich mit Kindern auf den Nikolaustag einzustimmen.

Wie es geht?

Am Vortag: Die geriebenen Haselnüsse werden in einer Pfanne vorsichtig geröstet, bis sie duften. Die Nüsse sollte man anschließend gut abkühlen lassen. Dann werden alle trockenen Zutaten (inkl. der Haselnüsse) in einer Rührschüssel vermengt. Anschließend werden alle feuchten Zutaten hinzugefügt. Die Zutaten werden rasch mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verknetet. Der Teig sollte keinesfalls zu lange geknetet werden, da er dann an Konsistenz verliert und bröselig wird. Der Teig wird gut abgedeckt für mindestens eine

Nacht im Kühlschrank gelagert. Dadurch kann sich das Aroma des Teigs richtig entfalten. **Am Backtag:** Der Teig wird am nächsten Tag kalt verarbeitet. Der Teig wird auf eine bemehlte Arbeitsfläche

gelegt und ca. fünf Millimeter dick ausgerollt. Damit der Teig nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt, wird zwischendurch mit einer Palette unter die Teigplatte gestrichen. Mit einer Nikolaus-Ausstechform wird der Teig nun ausgestochen.

Die Lebkuchen werden auf ein vorbereitetes Blech gelegt. Den Backofen kann man zwischenzeitlich auf 170 Grad Umluft vorheizen. Das Eidotter mit einem Esslöffel Milch verquirlen und die Mischung auf die Lebkuchen streichen.

Anschließend kommen die Lebkuchen in den heißen Backofen und werden für ca. acht bis zehn Minuten gebacken. Sie sollten dabei kaum Farbe annehmen. Die Lebkuchen sollten noch sehr weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen. Dann bleiben sie auch danach saftig.

Für die Glasur wird der Staubzucker gesiebt und zusammen mit dem Eiweiß und der Lebensmittelfarbe verrührt. Die Glasur wird in eine Spritztülle gefüllt und es werden auf die Mütze der Nikoläuse kleine Kreuze aufgespritzt.

Tipp: Gibt man den Lebkuchen ein paar Tage Zeit, um durchzuziehen, werden sie noch besser! **AFB**

ZUTATEN

Für ca. 40 Stück

Für den Teig

60 g

250 g

5 g

120 g

10 g

20 g

1 TL

100 g

70 g

1

20 g

1

1 EL

Für die Glasur

60 g

10 g

geriebene Haselnüsse

Weizenmehl/Roggenmehl

Backpulver

Staubzucker

Vanillezucker

Schokopudding-Pulver

Lebkuchengewürz

Honig

kalte Butter

Ei

kalte Milch

Schale und Saft einer halben Zitrone

1 Eidotter

1 EL Milch

Staubzucker

Eiweiß

rote Lebensmittelfarbe

Hoffnung schenken

Anlässlich der Spendenübergabe von 1300 Euro bedankten sich Vorstandsdirektor **Thomas Schreiber** und Marketingleiter **Arno Sprenger** von der Sparkasse Bludenz bei der Toni Russ-Preisträgerin und Obfrau des Vereines „Geben für Leben – Leukämiehilfe Österreich“, Susanne Marosch, die mit ihrem Team an Leukämie erkrankten Menschen Hoffnung und eine Chance auf Überleben gibt. Dank der Spende können weitere Stammzellenspender daraufhin überprüft werden, ob sie als Spender geeignet sind. Alle Infos auf www.gebenfuerleben.at. SPARKASSE BLUDENZ



FRÜHSTÜCK für Genießer

Es werden wieder Rezepte für die Frühlingsausgabe von **EINFACH GENIESSEN** gesucht.

Jetzt das Lieblingsrezept einsenden und gewinnen!



Was gibt es Schöneres, als mit einem liebevoll zubereiteten Frühstück in den Tag zu starten? Egal, ob ihr auf Müsli mit frischen Früchten und vielseitige Porridge-Kreationen setzt oder den Tag mit leckeren Pfannkuchen und knusprigen Waffeln beginnt – sendet uns die Rezepte eurer Frühstückshighlights! Wir verlosen 2x2 Karten für die Vintage Night auf der MS Sonnenkönigin sowie ein regionales Bergfrühstück im Schafberg Hüsli im Montafon, das – für die Gemütlichen unter uns – auch per Bahn erreichbar ist.

Einsendeschluss ist Sonntag, der 21. Jänner 2024. Einsendung entweder online unter www.einfachgeniessen.at/rezeptaufruf oder per Post mit Name, vollständiger Adresse, Telefonnummer/ E-Mail-Adresse sowie einem Porträtfoto des Einsenders an: Vorarlberger Nachrichten, Kennwort: „EINFACH GENIESSEN“, Gutenbergstraße 1, 6858 Schwarzach

Sutterlüty
MEIN LÄNDELMARKT

VORARLBERGER MEHL
AUF BESTES GELINGEN

VN
VORARLBERGER
NACHRICHTEN

Sammy's

Snack Bar

Mühlgasse 16, 6700 Bludenz

www.sammys-shackbar.at

Tel. +43 660 7666 199

Montag: 9:00 - 18:00

Di, Do, Fr, Sa: 9:00 - 19:00

Zipfer

Urtup

Coca-Cola

0

Gratis Kinderspielbereich

Ihre Installationen sind bei uns in besten Händen!



Hermann-Sander-Straße 27a
6700 Bludenz | Tel. 05552 62204
office@wenninger-gwh.at

Wenninger
INSTALLATION