

INGRID PERNKOPF
RENA TE WAGNER-WITTULA

KEKSE, die wir wirklich backen

Unsere **beste**
Weihnachtsbäckerei



Pichler

INGRID PERNKOPF
RENA TE WAGNER-WITTULA



KEKSE, die wir wirklich backen



Unsere **beste**
Weihnachtsbäckerei

Fotografien von Kathrin Gollackner,
Foodstyling von Bernadette Wörndl
und Illustrationen von Anna Frohmann

Pichler

Vorwort

**EIN KEKS
KOMMT SELTEN ALLEIN ...**

SEITE 8

1.

Die besten Tipps für problemloses Keksebacken

**WISSENSWERTES
ZU UNSEREN
REZEPTEN**

SEITE 12

**SO KOMMEN IHRE KEKSE
PERFEKT AUF DAS BLECH**

SEITE 15

**KEKSE BACKEN,
ABER RICHTIG**

SEITE 20

**ENDFERTIGUNG UND
LAGERUNG**

SEITE 22

2.

Mürbteigkekse

SEITE 24

3.

Spritzgebäck, Busserl, Makronen und Konfekt

SEITE 80

4.

Lebkuchen, Früchtebrot und Stollen

SEITE 120

5.

Cremen, Glasuren und Gewürzmischungen

SEITE 150

Anhang

ERSTE-HILFE-TIPPS

SEITE 166

WARUM KEKSE MANCHMAL
NICHT GELINGEN

SEITE 168

GLOSSAR

SEITE 171



Ein Keks kommt selten allein ...

... schon gar nicht rund um Weihnachten, wenn Rührkessel und Backrohr im Dauereinsatz sind. Viele Bräuche rund ums Backen in der romantischsten Zeit des Jahres mögen Jahrhunderte alt sein, der Wunsch, aus wenigen Zutaten köstliche Kekse zu zaubern, ist hingegen zeitgemäßer denn je. Wer für Vanillekipferl und Kokosbusserl selbst den Teig zubereitet, weiß nämlich genau, dass der Biss ins Süße keine unerwünschten Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker mit sich bringt. Im Gegenteil. Hochwertige Zutaten garantieren puren Genuss, verbunden mit der Möglichkeit, in fröhlicher Gesellschaft gemeinsam ans Werk zu gehen.





Unbeschwertes Keksbacken ist allerdings nur möglich, wenn die passenden Rezepte zur Hand sind. Da hatte ich es dank des unerschöpflichen Rezeptfundus von Ingrid Pernkopf naturgemäß leicht. Die Wirtin vom „Landhotel Grünberg am Traunsee“ war weit über die oberösterreichischen Landesgrenzen hinaus berühmt für ihre kleinen, liebevoll ziselierten Kunstwerke. Dabei setzte Ingrid Pernkopf an sich selbst sehr hohe Ansprüche. Ihre Rezepte mussten nicht nur einwandfrei funktionieren und verführerisch schmecken, sondern sie mussten vor allem eines sein: leicht nachvollziehbar, auch für all jene, die zum ersten Mal Busserl aufs Blech dressieren.

„Kekse, die wir wirklich backen“ heißt demnach das Buch, das Sie gerade in Händen halten. Sie finden darin Anleitungen für die beliebtesten Keksklassiker, die das Nachbacken nicht nur im übertragenen Sinn kinderleicht machen. Schließlich macht weihnachtliches Backen gerade der jüngsten Generation mächtigen Spaß. Die Zubereitung wird Schritt für Schritt erklärt und genaue Angaben zu Backrohrtemperatur sowie Vorbereitungs- und Backzeit lassen keine Fragen offen. Zudem verraten wir wertvolle Tricks, wie Sie Missgeschicke vermeiden, und nicht weniger wichtige Tipps, wie Sie allenfalls damit umgehen.

Unser wichtigster Ratschlag an Sie aber ist, diese kostbare Zeit, in der wir uns an unsere Kindheit erinnern und den Duft von frisch gebackenen Keksen plötzlich wieder in der Nase haben, zu genießen. Lassen wir uns von den süßen Leckereien verzaubern!

In diesem Sinne wünsche ich gutes Gelingen!

Renate Wagner-Wittula

I



Die besten Tipps für problemloses Keksebacken

Verlässliche Rezepte, qualitätvolle Zutaten und ein ordentlicher Schuss Kreativität sind die besten Voraussetzungen für freudvolles Backen. Damit all die weihnachtlichen Köstlichkeiten aber auch wirklich gelingen, haben wir viele Tipps und Tricks für Sie zusammengestellt. Ein Blick auf die folgenden Seiten lohnt sich also!



Mürbteigkekse

Sie sind die Stars unter den Weihnachtskekse und wecken Erinnerungen an romantische Abende im Kerzenschein: Vanillekipferl, Zimtsterne, Spekulatius & Co. Ihre Zubereitung ist meist recht einfach, das gemeinsame Ausstechen bereitet nicht nur Kindern Freude. Wäre das Wort „crispy“ zu der Zeit, aus der diese Rezepte stammen, bei uns schon üblich gewesen, diese Knusperbomben hätten es mehr als verdient.

Vanillekipferl

ZUTATEN

250 g gewürfelte kalte Butter
(für Ausfertigung III weiche Butter)

100 g Feinkristall- oder fein gesiebter Staubzucker

300 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl

120 g fein gemahlene Haselnüsse oder beliebige andere Nüsse (siehe Variationen)

20 g Vanillezucker (am besten selbst hergestellt, S. 161)

1 Prise Salz

ca. 120 g Staubzucker mit
ca. 25 g Vanillezucker (am besten selbst hergestellt, S. 161) vermischt zum Bestreuen

Ruhezeit:

2–3 Std. kühl stellen

Backzeit:

Ausfertigung I 10–12 Min.,

Ausfertigung II und III 8–13 Min.

Backrohrtemperatur:

165–175°C Heißluft

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel oder auf einer Arbeitsfläche mit den Händen (dabei evtl. Einweghandschuhe überziehen) vermischen und rasch zu einem Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2–3 Stunden rasten lassen.

2 Das Backrohr auf 165–175°C Heißluft vorheizen.

3 Ausfertigung I

Den Teig zu ca. 3 cm dicken Rollen formen, mit der Teigkarte kleine, gleich große Stücke abstechen, diese mit der flachen Hand zu 3–4 cm langen Röllchen formen und dann zu Kipferln biegen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und 10–12 Minuten unter Aufsicht hell backen. Die noch heißen Kipferl auf dem Blech mit dem Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch bestreuen und auskühlen lassen. Sollte zu viel Zucker schmelzen, ausgekühlte Kipferl nochmals bestreuen und erst dann mit einer Palette vorsichtig vom Blech nehmen. Gut verschlossen aufbewahren.

Ausfertigung II mit Ausstecherplatte

Die Ausstecherplatte auf ein vorbereitetes Backblech legen. Etwas Teig abnehmen (Rest wieder kühl stellen), auf die passende Größe hin ausrollen und mithilfe einer Backmatte oder dem Rollholz auf die Ausstecherplatte legen. Mit dem Rollholz leicht darüberrollen – die Kekse fallen so durch die Öffnung direkt auf das Blech. Ausstecherplatte vorsichtig abheben, den verbliebenen Teig aus den Zwischenräumen klopfen und in den restlichen kühlen Teig einarbeiten. Weiter so verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Im vorgeheizten Backrohr 8–13 Minuten backen und wie bei Ausfertigung I beschrieben mit dem Zuckergemisch bestreuen.

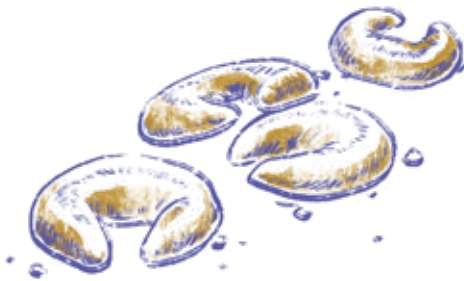


Ausfertigung III mit Kipferlblech

Teig mit weicher Butter zubereiten und den Teig mithilfe einer Teigkarte in die Vertiefungen des Kipferlblechs streichen (siehe dazu Tipps unten). Dabei gleichmäßig über das Blech verteilen und überschüssige Teigreste mit der Teigkarte abstreifen. Im vorgeheizten Backrohr 8–13 Minuten backen und die Kipferl noch heiß vorsichtig auf die Arbeitsfläche stürzen. Dabei mit wenig Abstand zum Tisch arbeiten, da die Kipferl sonst aus einer zu großen Höhe herausfallen und leicht zerbrechen würden. Das Kipferlblech zuvor leicht auf dem Tisch aufklopfen, so gleiten die Kipferl besser aus der Form. Wie bei Ausfertigung I beschrieben mit dem Zuckergemisch bestreuen.

VARIATIONEN

- Statt ausschließlich Haselnüsse zu verwenden, etwa die Hälfte durch gemahlene Mandeln oder Walnüsse ersetzen (Walnüsse machen den Teig besonders mürbe).
- Einen Teil der Haselnüsse durch Para-, Pekan-, Erd- oder Macadamianüsse, Pistazien, Pinienkerne, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne ersetzen.
- Die Zuckermenge kann ganz nach Geschmack reduziert werden – Zucker hat auf die Konsistenz des Teiges keinen Einfluss!
- Feinkristall- bzw. Staubzucker durch Rohr-, Roh-, Gelb- oder groben Kristallzucker ersetzen.
- Die Kipferl zur Abwechslung nicht zuckern, sondern für den süßen Geschmack mit den Spitzen in Schokoladeglasur tunken.
- Für **Vanillekipferlteig mit Schokolade** unter 350 g Teig ca. 80 g grob gehackte dunkle, helle oder weiße Schokoladestücke bzw. Kuvertüre mit beliebigem Geschmack (Minze, Orange, Limette, Kaffee oder Karamell) mengen oder 50 g fein geriebene Schokolade einarbeiten.
- Zusätzlich unter den Schokoladeteig noch 2 EL gut abgetropfte, in Rum eingeweichte Rosinen mengen. Diesen Teig zu dickeren Rollen formen, kurz kühl stellen und dann in Scheiben schneiden.
- Für **Vanillekipferlteig mit Mohn** auf etwa 260 g Teig zusätzlich 30 g Mohn einmengen.
- Für **Vanillekipferlteig mit Früchten** auf 300 g Teig ca. 50 g klein geschnittene beliebige getrocknete oder kandierte Früchte untermengen.



TIPPS

- Gebackene Kipferl vor dem Anzuckern etwas abkühlen lassen, so schmilzt der Zucker nicht sofort und man muss nicht noch einmal nachzuckern. Die Kipferl werden zudem etwas weniger süß, wenn sie vor dem Anzuckern schon etwas ausgekühlt sind.
- Die Kipferl können auch händisch einzeln in dem Zuckergemisch gewälzt werden. Diese Prozedur ist jedoch speziell bei großen Mengen sehr zeitaufwendig und erhöht zudem die Bruchgefahr wesentlich.
- Die Verwendung eines Kipferlblechs ist vor allem bei (zu) weich geratetem Teig empfehlenswert; das in diesem Fall sehr mühsame Formen der Kipferl mit der Hand erübrigt sich, allerdings erhalten Vanillekipferl, die im Kipferlblech gebacken werden, eine andere Struktur, da sie durch das Backen in der Form mehr Hitze abbekommen. Die Kipferlform braucht nicht mit Butter ausgestrichen zu werden und kann auch mehrmals ohne Waschen hintereinander verwendet werden. Gereinigt wird sie lediglich mit heißem Wasser, danach abspülen und abtrocknen. (Kein Spülmittel verwenden und die Oberfläche nicht mit einem scharfen Gegenstand zerkratzen.)

Mit viel Herz für das süße Backen zur Weihnachtszeit

Ingrid Pernkopf verkörperte die österreichische Alltagsküche wie keine andere – und war eine leidenschaftliche Kekse-Bäckerin. Die Gmundnerin führte mit ihrem Mann Franz das Gasthaus »Grünberg am See«. Basierend auf dem Fundus ihrer Großmutter sammelte und entwickelte sie unzählige Rezepte, die in ihren Pichler-Bestsellern bis heute überzeugen.

Renate Wagner-Wittula hat sich als Autorin ganz der Kochkultur und den Geschichten »hinter dem Genuss« verschrieben. Sie hebt mit uns Ingrid Pernkopfs süßen weihnachtlichen Rezepteschatz und erweckt ihn einmal mehr zu duftendem Leben. Die Liebe zu einfach guten Rezepten, die sicher gelingen, spürt man hier auf jeder Seite.





Foto: ©Pernkopf

Landhotel Grünberg am See & Kochschule

Landhotel Grünberg am See

4810 Gmunden,
Traunsteinstraße 109
Tel.: +43 (0) 7612 77 700
hotel@gruenberg.at
www.gruenberg.at

Schon die idyllische Lage am Ostufer des Traunsees lohnt den Besuch des Hauses, in dem Ingrid Pernkopf ihre Kochbücher verfasste und als engagierte Wirtin tätig war. Eigener Badeplatz, Schiffsanlegestelle sowie zahlreiche Sportmöglichkeiten wie Wasserskifahren, E-Bike-Touren und der Traunstein in unmittelbarer Nähe locken zudem. Danach genießt man die ausgezeichnete Küche – vor allem die legendären Knödel und hausgemachten Mehlspeisen sind weit über Oberösterreichs Grenzen bekannt. Nicht zu vergessen die fangfrischen Fische aus heimischen Gewässern oder ein saftiges Bratl mit dem passenden Glas Wein aus dem umfangreichen und bestens gepflegten Weinangebot.

Wie all das zubereitet wird, lernt man am besten in der haus-eigenen Genusskochschule. In gemütlichem Rahmen werden zu unterschiedlichen Themen regelmäßig Kurse angeboten, die für Einsteiger gleichermaßen interessant sind wie für Geübte.

Komfortable Zimmer mit Blick auf den malerischen See komplettieren das Angebot.

DANK

15 Kochbücher hat Ingrid Pernkopf ab 2005 geschrieben. Ihre Bücher haben nicht nur sie bekannt gemacht, sondern auch das damit verbundene Landhotel Grünberg am See. Herzlichen Dank an Prof. Christoph Wagner, Renate Wagner-Wittula und an das ganze Team der Styria Buchverlage, an unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sowie an alle, die Ingrid unterstützt haben.

Wir werden alles im Sinne von Ingrid weiterführen.
Franz Pernkopf mit Familie

Thank you for reading!



Haben Sie Lust aufs Backen

bekommen? Dann freuen wir uns über Ihre Weiterempfehlung!

Wünschen Sie weitere Informationen zum Besten aus Ingrid Pernkopfs Rezepteschatz?

Möchten Sie mit unserer Autorin Renate Wagner-Wittula in Kontakt treten? Wir freuen uns auf Austausch und Anregung unter

post@styriabooks.at

Inspirationen, Geschenkkideen und gute Geschichten finden Sie auf

www.styriabooks.at

STYRIA BUCHVERLAGE

© 2025 by Pichler Verlag
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Wien – Graz

Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Lobkowitzplatz 1, 1010 Wien, Austria
E-Mail: office@styriabooks.at

Alle Rechte vorbehalten.
ISBN 978-3-222-14057-0

Bücher aus der Verlagsgruppe Styria gibt es
in jeder Buchhandlung und im Online-Shop
www.styriabooks.at

Rezepte: Ingrid Pernkopf
Rezeptredaktion: Renate Wagner-Wittula
Fotos: Kathrin Gollackner
Foodstyling: Bernadette Wörndl
Illustrationen: Anna Frohmann
Buch- und Covergestaltung, Layout:
Stefanie Muther
Lektorat: Katharina Wind
Korrektorat: Dorrit Korger
Projektleitung: Elisabeth Fantner-Blasch

Druck und Bindung: Florjancic
7 6 5 4 3 2 1
Printed in the EU



Butter, Zucker und ganz viel Liebe: So schmeckt unser Weihnachten!

Es duftet nach Vanillekipferln, Linzer Augen
und Lebkuchen – nach Klassikern, die wir seit
Generationen backen und mit Freude naschen.

Beim ersten Backversuch oder als Teil lieb
gewordener Familientradition: Die besten
Weihnachtsrezepte aus dem reichen Fundus von
Ingrid Pernkopf gelingen garantiert.

**Ein Familienbackbuch zum Immer-wieder-
Verwenden, Verschenken und Vererben –
mit vielen Varianten und praktischen Tipps,
ganz wie bei Oma.**



ISBN 978-3-222-14057-0
www.styriabooks.at

