

Linzer Stangerl

Hallo!

Der Feiertag (in Österreich) ist vorüber und wir konnten ein paar gemütliche Stunden mit unserer Familie verbringen. Kekse durften dabei nicht fehlen. Unter anderem gab es Linzer Stangerl!

Heute haben wir somit einen "Fenstertag" und deshalb lassen wir es auch heute ruhiger angehen. Die Zeit momentan, ist sowieso viel zu hektisch. Von der Ruhe und Besinnlichkeit habe ich noch nicht viel gemerkt. Mir kommt vor, jedes Jahr wird Weihnachten noch ein Stück stressiger. Wobei ich mich selbst an der Nase nehmen muss, denn, den Stress macht man sich eigentlich selbst.

Zur Ruhe komme ich beim Backen. Einige werden jetzt sicher die Augen verdrehen, aber bei mir ist es so.

Eine weitere Kekssorte hat auf unserem Weihnachtsteller Platz gefunden – Linzer Stangerl!

Linzer Stangerl

Zutaten:

350 g Mehl

250 g Butter

100 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eigelb

Marmelade (Marille oder Ribisel)

Für Glasur

200 g Backschokolade

Butter

Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl unterheben. Ist der Teig sehr fest, 2-3 EL Milch zugeben. So lassen sich die Stangerl leichter spritzen. Den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und kleine Stangerl auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei 180°C ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Glasur Schokolade im Wasserbad schmelzen und soviel Butter dazugeben, dass eine leicht flüssige Glasur entsteht. Jeweils 2 Stangerl mit Marmelade zusammensetzen und zur

Hälfte in Schokolade tunken.

Schön langsam, aber sicher füllt sich unser Weihnachtskeksteller. Wird auch Zeit, Weihnachten ist ja nicht mehr weit.

In den nächsten Tagen steht noch die ein oder andere Weihnachtsfeier auf dem Programm. Unter anderem auch eine in der Schule. Darauf freue ich mich schon, haben die Kinder sicher wieder ein tolles Krippenspiel einstudiert. Es ist toll anzusehen, mit wieviel Freude und Begeisterung die Kinder bei der Sache sind.

Wir wünschen Euch schon mal ein schönes Wochenende bzw. einen tollen freien Fenstertag!