



Süße Geschenke

5 winterliche Rezepte von Fini's Feinstes

Zimtschnecken

Zubereitung: 25 Min. | Gehzeit: 1 Std. 45 Min. | Backzeit: 30 Min.

1. Milch und Butter in einem Topf langsam erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.
2. Die lauwarme Milch mit den Eidottern, Kristallzucker, Vanillezucker und zerbröseltem Germ gut mixen und nach und nach Mehl einkneten bis ein geschmeider Teig entsteht.
3. Mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach kurz durchkneten und weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine runde Form mit flüssiger Butter auspinseln.
5. Teig ca. 1 cm dick, rechteckig auswalken und mit einem Teil der flüssigen Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Zu einer Rolle formen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden. Dicht an dicht in die Form setzen, nochmals kurz gehen lassen und mit der restlichen Butter bestreichen.
7. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten goldbraun backen.
8. Mit Staubzucker, Zuckerglasur oder Hagelzucker toppen.

Zutaten für eine runde Tarteform:

- 250 g Milch
- 100 g Butter (zimmerwarm)
- 3 Eidotter
- 80 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Würfel frischer Germ
- 520 g Fini's Feinstes Weizenmehl Universal

Für die Füllung:
60 g flüssige Butter
80 g Kristallzucker
1 EL Zimt

Für das Topping:
Staubzucker



Zutaten für 2-3 Backbleche:
300 g Fini's Feinstes
Weizenmehl Universal
200 g Butter (zimmerwarm)
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Eidotter
Prise Salz

Für die Füllung:
250 ml Schlagobers
250 g Schokolade
Prise Zimt

Für das Topping:
Schokoglasur, dunkel



Schoko-Creme-Kekse

Zubereitung: 1 Std. 45 Min. | Backzeit: 10-12 Min.

1. Für die Füllung Schlagobers in einem Topf erhitzen, kurz aufkochen und Schokostücke einrühren bis diese geschmolzen sind. Die Masse für ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.
2. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kühl stellen.
3. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0.5 cm dick auswalken und mit Kreisen ausstechen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 10 bis 12 Minuten goldgelb backen.
6. Die fertig gebackenen Kekse (den Deckel) bis zur Hälfte in flüssige Schokoglasur tauchen und fest werden lassen.
7. Die Schoko-Schlagobers Masse mit einem Mixer cremig aufschlagen, in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Keksböden aufspritzen. Sollte die Masse nicht fest werden, nochmals kurz kühl stellen.
8. Mit dem Deckel toppen und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Tipp: Die Creme könnt ihr mit dunkler, weißer oder Vollmilchschokolade zubereiten.

Zitronensterne

Zubereitung: 1 Std. 30 Min. | Backzeit: 10-12 Min.

1. Für den Teig alle genannten Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Für die Creme Zitronensaft, Zucker, Salz und Maisstärke erhitzen. Die Butter in Stücke schneiden und nach und nach einrühren. Hitze stark reduzieren, Eidotter begeben und solange rühren bis die Masse eindickt. Kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0.5 cm dick auswalken und mit den jeweiligen Formen ausstechen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 10 bis 12 Minuten goldgelb auf mittlerer Schiene backen.
6. Für die Glasur den Zitronensaft und Staubzucker kräftig verrühren, sodass eine zähflüssige Masse entsteht.
7. Die fertig gebackenen Deckel (Stern mit Loch) kopfüber in die Zuckerglasur tunken, umdrehen und etwas trocknen lassen. Die Sterne ohne Loch mit Zitronencreme bestreichen und den glacierten trockenen Stern mit Loch darauf setzen.

Zutaten für 2-3 Backbleche:
200 g Butter (zimmerwarm)
300 g Fini's Feinstes
Weizenmehl Universal
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
Abrieb & Saft 1/2 Zitrone
2 Eidotter

Für die Zitronencreme:
80 ml Zitronensaft
Schale von 1 Zitrone
80 g Staubzucker
Prise Salz
1 EL Maisstärke
50 g Butter
2 Eidotter

Für die Glasur:
2 bis 3 EL Zitronensaft
100 g Staubzucker



Zutaten für 2 Backbleche:
350 g Fini's Feinstes
Weizenmehl Universal
200 g Butter (zimmerwarm)
2 Eidotter
3 EL Sauerrahm
2 EL Weißwein
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Kristallzucker
Prise Salz

Für das Topping:
1 Eiweiß
ca. 180 g Staubzucker
(gesiebt)



Butterstangen

Zubereitung: 40 Min. | Backzeit: 10-12 Min.

1. Für den Teig alle genannten Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen, eher weichen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig oder quadratisch ca. 0.5 cm dick auswalken und mit einem Teigrad zu gleichmäßigen Stangen radeln (ca. 1 cm * 4 cm)
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Für das Topping Eiweiß mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu Schnee aufschlagen, den Staubzucker nach und nach begeben bis eine cremige Schneemasse entsteht. In einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle füllen und die Stangen in Schlangenform damit verzieren.
6. Für ca. 10 bis 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Stangen goldbraun sind.

Tipp: Für eine richtig schöne Bräune könnt ihr eure fertig gebackenen Stangen mit einem Bunsenbrenner noch etwas karamellisieren.

Eisenbahner

Zubereitung: 40 Min. | Backzeit: ca. 15 Min.

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, rechteckig auswalken und in 6 gleich große Bahnen schneiden.
4. Die Bahnen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 6 bis 7 Minuten im vorgeheiztem Ofen, auf mittlerer Schiene, vorbacken.
5. Für die Spritzmasse Marzipan, Staubzucker und Eiklar mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren und in einen Spritzsack mit größerer Sterntülle füllen.
6. Die Teigstreifen nach Backzeit etwas auskühlen lassen. Spritzmasse auf den Rändern, rundum auftragen (so kann die Marmelade nicht auslaufen) und für weitere 10 Minuten hellbraun backen.
7. Ribiselgelee erwärmen, in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und zwischen den Bahnen gleichmäßig verteilen.
8. Ausgekühlt (Probe Marmelade - sobald diese fest ist) können die Bahnen in ca. 1 cm breite Stücke geschnitten werden.

Zutaten für 1 Backblech:

300 g Fini's Feinstes
Weizenmehl Universal
200 g Butter (zimmerwarm)
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eidotter
1 EL Schlagobers

Für die Spritzmasse:

340 g Marzipan, in Stücken
60 g Staubzucker
2 Eiklar

Für die Füllung:

1 Glas Ribiselgelee
(200 bis 250 g)





Süße Geschenke

die von Herzen kommen

Auch dieses Jahr haben wir uns wieder tolle Rezepte überlegt mit denen Sie Ihre Liebsten so richtig verwöhnen können. Ob als Weihnachtsgeschenk oder als kleine Überraschung im Advent. Verschenke deine Kekse in dieser feinen Keksdose, damit sorgst du bestimmt für strahlende Augen.



GoodMills Österreich GmbH • Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat
Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: office@finis-feinstes.at
finis-feinstes.at   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)