



„Zimt & Zauber“



RAI-Südtirol Weihnachtsrezept
in Kooperation mit „Südtiroler Gasthaus“

1. Gasthaus „Krone“ in Aldein (Passeier)

„Honigbrot“

Zutaten:

- 1 kg Mehl, halb Roggen-(oder Dinkel), halb Weizenmehl
- 500 g Blütenhonig
- 250 g Zucker
- 500 ml Milch
- 1 Esslöffel Natron
- nach Belieben, ganze, ungeschälte Nüsse (z.B. Haselnüsse)
- 10 g Anis
- 100 g feingehacktes Zitronat

In den flüssigen Honig alle übrigen Zutaten einrühren, kräftig durchkneten, und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Morgen die Arbeitsfläche gut mit Mehl einstauben, und den Teig noch einmal kräftig von Hand durchkneten. Es sollte bereits jetzt ein sehr geschmeidiger Teig sein. Sollte er noch etwas kleben, dann einfach noch 1-2 EL Mehl zugeben.

ca. 90 Minuten bei Mittelhitze (180 Grad) backen. Ab 80 Minuten mit einem Holzstäbchen in das Brot stechen. Bleibt noch etwas Teig kleben, dann noch etwas Backzeit zugeben.

Das Honigbrot aus der Form nehmen, und unten leicht daran klopfen. Klingt es hohl, ist es perfekt!

Familie Franzelin vom Gasthaus „Krone“ in Aldein
wünscht frohe Feiertage und gutes Gelingen.

www.gasthof-krone.it



„Zimt & Zauber“



RAI-Südtirol Weihnachtsrezept
in Kooperation mit „Südtiroler Gasthaus“

2. Gasthaus „Fink“ in Brixen

„Rum-Nusschnitten“

Zutaten

150 g Wallnüsse (gerieben od. gebrochen)

150 g Butter

150 g Zucker

4 Ei(er), getrennt

150 g Mehl

150 g Schokolade (Milch oder Zartbitter)

1 Pck. Puderzucker

3-4 EL Rum

Wasser & Schokostreusel

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Schokolade zum Schmelzen bringen. Eier trennen. Eigelb mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Zuerst das Mehl und dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 200 Grad 15 Minuten backen. Die Glasur aus dem Puderzucker, dem Rum und Wasser zusammen rühren und den Teig damit bestreichen. Mit Schokostreuseln bestreuen und in Stücke schneiden.

Familie Fink vom Gasthaus „Fink“ in Brixen

wünschen frohe Feiertage, gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen.

www.restaurant-fink.it



„Zimt & Zauber“



RAI-Südtirol Weihnachtsrezept
in Kooperation mit „Südtiroler Gasthaus“

3. Gasthaus „Saalerwirt“ in Maria Saalen oberhalb von St. Lorenzen

„Dreikönigskuchen“

180 g Butter wird leicht mit 3 Eidottern und 180 g Zucker abgerührt, 2 Esslöffel Rum und 180 g Mehl, 2 Esslöffel aufgelöste Germ (Hefe) mit so viel Milch, dass es ein fester Teig wird, 180 g Rosinen, 180 g Weinbeeren, 30 g Orangenschalen, 50 g Zitronenschalen, 50 g Schokolade, 50 g Mandeln, Zimt, Nelkenpulver, Salz und der sehr feste Schnee kommen darunter. Dann lässt man in einer runden mit Butter gefetteten Form die Masse an warmem Orte aufgehen und bäckt sie 1 1/2 Stunden nicht zu heiß. Wenn der Kuchen fertig ist, begießt man ihn vor dem Anrichten mit 6 Esslöffeln Rum, gerade nur um ihn etwas anzufeuchten. Er hält sich wochenlang frisch. Schlagsahne dazu ...hm...schmeckt sehr gut.

Familie Tauber vom Gasthaus „Saalerwirt“
wünscht schöne Feiertage und viel Spaß beim Nachbacken

www.saalerwirt.com