





ZALIGE

# Kerst koekjes

Zelfgebakken Weihnachtskekse horen in Oostenrijk net zo bij het kerstfeest als de versierde boom en de Bescherung: het geven van cadeautjes. Met deze recepten worden de feestdagen nog lekkerder.

*Weetje* Natuurlijk kun je kerstkoekjes tegenwoordig ook in de supermarkt kopen en zijn er hippe varianten als Adventcupcakes en kerstmuffins, maar zelfgebakken blijft favoriet. Vooral Zimtsterne, Lebkuchen, Kokosbussrl en Vanillekipferln zijn geliefd.

## Kokosbusserl - EEN KUS VAN KOKOS



### Ingrediënten voor ca 100 koekjes

5 eiwit (medium) | 400 gr amandelspijs | 250 gr poedersuiker (gezeefd) | 220 gr geraspte kokos | rasp van 1 citroen | 2 el rum | 50 gr suiker

### Eventueel chocoladeglazuur

**Ook nodig:** plastic spuitzak, bakpapier | **Vorbereiding:** 30 minuten

**Oven:** 20 minuten, 150 graden hete lucht (dus niet boven- en onderwarme. Met hete lucht droogt het eiwit beter).

Klop de eiwitten stijf. Verwarm de amandelspijs 30 sec in een magnetron, zodat hij zacht wordt. Roer de spijs en de helft van het poedersuiker voorzichtig (met een houten lepel) door het eiwit. Voeg

vervolgens kokosrasp, overige poedersuiker, citroenrasp en rum toe en roer het geheel tot een taaivloeiend, vlokkerig deeg. Vul de spuitzak met het deeg, knip een klein puntje van de zak en spuit kleine rondjes van het deeg (niet groter dan een walnoot) op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de Busserl (kusjes) 20 minuten tot ze mooi goudbruin korstje hebben en nog zacht van binnen zijn. Laat ze afkoelen op een rekje. Voor een extra mooi effect kun je ze in een chocoladeglazuur dippen.

*Weetje* Niet alle kerstkoekjes verdragen elkaar. **Zachte en krokante koekjes mogen niet samen in één trommel. De harde koekjes worden dan zacht en de krokante koekjes juist zacht.**

## Vanillekipferln - HET POPULAIRSTE KERSTKOEKJE



### Ingrediënten voor ca 80 koekjes:

200 gr boter | 280 gr bloem | 80 gr suiker | 100 gr hazelnoten (fijngemalen) | 50 gr (poeder)suiker en 4 pakjes vanillesuiker om te bestrooien

**Vorbereiding:** 1 uur Rusttijd deeg: 1 uur **Oven:** 20-25 minuten, 175 graden

Knead van de bloem, suiker, hazelnoten en in kleine stukjes gesneden boter in kleine stukjes met je handen een koekjesdeeg. Vorm hieruit 3 of 4 rollen van ca. 3 cm doorsnee en bewaar deze, gewikkeld in huishoudfolie, 1 uur in de koelkast. Snij elke rol in dunne plakjes (ongeveer 1 cm) en vorm van elk plakje met je hand een halve maan. Leg de koekjes op een met bakpapier bekleed bakblik en bak ze in de voorver-

warmde oven goudgeel. Meng in een grote bak de (poeder)suiker met de vanillesuiker, leg de nog warme Kipferln in het mengsel en schud de bak zodat de koekjes aan alle kanten met suiker worden bekleed. Wees voorzichtig, want de warme Kipferln zijn erg bros zijn en breken makkelijk.



© ELISABETH GREVE

## PRODUCTIE, RECEPTEN & FOTO'S

**Elisabeth Willemars-Van Bodegom** heeft een Oostenrijkse moeder en is van kinds af aan vertrouwd met de Oostenrijkse keuken. Ze geeft workshops in het maken van strudeldeeg en bakt op aanvraag Apfelstrudels en ander gebak.  
[i apfelstrudels.nl](http://apfelstrudels.nl)

*Weetje* De oorsprong van Lebkuchen ligt in de middeleeuwse kloosters, waar de **zoete lekkernij** een traktatie was om de geboorte van Jezus te gedenken. Alleen kloosters hadden voldoende honing én het geld om de **oriëntaalse specerijen** te kopen die erin werden gebruikt, zoals kaneel, kardamon, kruidnagel en gember.



## Lebkuchen

Zelf Lebkuchen-specerijen maken? Kijk voor een recept op [oostenrijkmagazine.nl](http://oostenrijkmagazine.nl)

Kijk voor dit  
recept op  
pagina xx



*Weetje* Veel mensen geven elkaar op Heiligabend zelfgebakken koekjes. Elke familie heeft wel een eigen **specialiteit** of favoriet recept dat van generatie op generatie wordt doorgegeven. Vaak worden de koekjes trouwens ook in **familieverband** gebakken, zodat het in de keuken een gezellige drukte is.



## Zimtsterne

Ze blijven een maand goed. Open af en toe de deksel van de koektrommel om vocht eruit te laten.

Kijk voor dit  
recept op  
pagina xx



## Spitzbuben - KWAJONGENS MET HART

### Ingrediënten voor ca 50 koekjes:

400 gr bloem | 200 gr boter (in stukjes) | 3 eigeel | 100 gr suiker | 1 citroen (schil én sap) | 50 gr hazelnoten (fijngemalen) | 150 gr aardbeienjam **Ook nodig:** poedersuiker om te bestrooien, hartvormige uitsteekvormpjes, staafmixer, bakpapier **Vorbereiding:** 1 uur **Rusttijd deeg:** 1 uur **Oven:** 8-10 minuten, 180 graden

Kneed bloem, eigeel, suiker, vanillesuiker, boter, citroenrasp en hazelnoten tot een koekjesdeeg, rol dit in huishoudfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast. Rol het deeg daarna dun uit op een bebloemde ondergrond en steek vormpjes uit. Verdeel de koekjes in twee delen en steek bij de ene helft in ieder koekje een vingerdik rondje uit (bijvoor-

beeld met hulp van een appelboor). Leg alle helften op een met bakpapier bekleed bakblik en laat de Spitzbuben (letterlijk: kwajongens) 8 minuten in de voorverwarmde oven goudbruin worden. Laat ze op een rekje afkoelen. Pureer intussen met de staafmixer de jam met 1 tl citroensap. Smeer de Spitzbub-helften zonder gaatje in met de jam en leg op elke helft een koekje met gaatje. Druk voorzichtig aan. Zeef over elk koekje een dunne laag poedersuiker. De onder de suikerlaag verdwenen jam komt na 24 uur drogen vanzelf weer tevoorschijn.



*Weetje* Een officiële indeling in **Weihnachtsgebäck** en overig bakwerk is er niet. Dat bepaalde koekjes en gebak van oudsher met de kerstperiode worden geassocieerd, heeft ermee te maken dat **hun vorm** (zoals ster, klok of halve maan) en/of de **gebruikte specerijen** nu eenmaal goed bij die tijd van het jaar passen.

## Nusstaler - MET PISTACHE

### Ingrediënten Ingrediënten voor ca

**60 koekjes:** 300 gr boter | 175 gr rietsuiker | 1 zakje vanillesuiker | snuffje zout | 400 gr bloem | 1 tl bakpoeder | rasp van 1 sinaasappel | 100 gr pistachenootjes, zeer fijn gehakt | 50 gram suiker **Ook nodig:** bakpapier **Vorbereiding:** 45 min **Rusttijd deeg:** 2 uur **Oven:** 10-15 min, 180 graden.

Smelt de boter in een pan tot deze lichtbruin kleurt. Giet de boter in een mengkom, laat haar weer hard worden en kneed haar vervolgens met de rietsuiker, vanillesuiker, zout, bloem, bakpoeder en sinaasappelrasp tot een glad deeg. Maak hiervan meerdere langwerpige rollen van ca. 3 cm doorsnee. Vermeng de pistachenoten met de suiker

en wentel de deegrollen door dit mengsel. Verpak elke rol in huishoudfolie en laat deze twee uur in de koelkast rusten. Snij de deegrollen vervolgens met een scherp mes in plakken van ongeveer 1 cm dik en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze iets boven het midden van de oven in 10-15 minuten. Blijf erbij, want door het suikerrandje kunnen Nusstaler makkelijk verbranden.





# Kerstkoekjes *recepten*



## Lebkuchen

- NAAR OMA'S RECEPT

**Ingrediënten** voor circa 120 koekjes: 500 gr rogemeel | 300 gr speltmeel | 400 gr rietsuiker | 12 el honing | 4 eieren | 90 gr boter | 2 tl bakpoeder | 20 gr Lebkuchen-specerijen (of speculaaskruiden) | 1 tl kaneel | 1 tl kruidnagelpoeder | 1 (bio) citroen | 20 gr cacao | 100 gr (gekonfijte) stukjes sinaas-appelschil | 100 gr (gekonfijte) stukjes citroenschil | 140 gr hazelnoten (fijn gehakt) | 100 gr rozijnen (fijngehakt) **Ook nodig:** 2 eigeel en 1 el melk om te bestrijken, uitsteekvormpjes en invrieszakken **Vorbereiding:** 1 uur Rusttijd deeg: 8 uur (één nacht) **Oventijd:** 10-15 min, 175 graden.

Verwarm de honing met de rietsuiker zachtjes in een pan. Blijf roeren tot de suiker helemaal is opgelost. Vermeng het meel in een grote kom met de specerijen en de rest van de droge ingrediënten. Kneed de verwarmde honing, zachte boter en eieren er na elkaar doorheen. Dit is met de hand een zwaar werkje! Verdeel dit stevige bruine deeg in drie strengen verdelen en maak hiervan een losse vlecht. Stop dit in een grote diepvrieszak op een koele plek (maar niet in de koelkast), tenminste één nacht.

Verdeel het deeg de volgende dag in porties, kneed het weer goed en rol plakken van 5 mm dik uit op een bebloemde ondergrond. Steek vormpjes uit, bestrijk elk koekje met het ei-melk-mengsel en bak de koekjes mooi donkerbruin in de voorverwarmde oven.

## Weetje

*In Oostenrijk is het de gewoonte om lang voor de kerst (vaak vanaf het begin van de adventtijd) te beginnen met het bakken van Weihnachtsgebäck. De meeste kerstkoekjes zijn prima houdbaar. Zo kun je Zimtsterne tenminste een maand bewaren in een koektrommel, mits je af en toe het deksel opent om vocht eruit te laten (of er een paar op te eten). Lebkuchen (een soort honingkoek) wordt zelfs lekkerder als je hem minstens twee weken bewaart in een goed afgesloten koektrommel.*



*Weihnachtsgebäck wordt traditioneel uitgestoken met metalen vormpjes zoals sterren, dennenbomen, halve manen of hartjes, en daarna geglaazuurd of versierd met suikerwerk. Lebkuchen heb je in alle vormen. Vaak worden er bont versierde kerstmannen, kerstklokken en zelfs kerststalletjes van gemaakt. Maak er een gaatje in en je hebt een fraaie eetbare kerstboomdecoratie.*



## Zimtsterne -

KERSTSTERREN MET KANEEL

**Ingrediënten voor circa 80 koekjes:** 500 gr geschilde amandelen | 5 eiwitten (medium) | 450 gr poedersuiker (gezeefd) en extra poedersuiker voor de vormpjes | 1 el kaneel | 1 el kirsch **Ook nodig:** stervormige uitsteekvormpjes (klein) | keukenmachine | bakpapier **Vorbereiding:** 50 minuten **Rusttijd deeg:** 2x 45 minuten en één nacht **Oven:** 4-5 minuten, 220 graden.

Maal de amandelen fijn. Klop de eiwitten stijf en houdt 1/3 van de massa apart voor de glazuur. Roer de gezeefde poedersuiker met een spatel door het overige eiwit, voeg gemalen amandelen, kirsch en kaneel toe en kneed dit snel tot een wat plakkerig deeg. Leg dit afgedekt 45 minuten in de koelkast. Verdeel het deeg daarna in twee gelijke stukken en rol beide delen (bij voorkeur tussen twee vellen bakpapier) uit tot een plak van ruim 1 cm dik. Leg de deegplakken 45 minuten tussen het bakpapier in de vriezer (dit maakt het minder plakkerig). Verwijder het bakpapier van de bovenkant en steek er met de vormpjes sterretjes uit. Wentel de vormpjes tussendoor in poedersuiker; dat vergemakkelijkt het uitsteken. Leg de Zimtsterne op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met een dikke laag van het glazuur-eiwit. Laat ze minstens een nacht goed drogen aan de lucht. Bak de zimtsterne de volgende dag kort (4-5 minuten) in de voorverwarmde oven. Ze zijn klaar als de bodem bruin begint te worden, maar ze nog lekker zacht zijn en het glazuur nog wit. Bij het afkoelen worden de koekjes vanzelf harder.

