



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

100 g Feinkristallzucker  
100 g Honig  
50 ml Wasser  
60 g Butter  
10 g Vanillezucker  
10 ml Zitronensaft  
2 Stk. Eier  
1 Prise Zimt, gemahlen  
3 g Lebkuchengewürz  
300 g Mehl  
0,5 TL Natron  
1 Prise Salz  
220 g Staubzucker  
10 ml Zitronensaft  
30 ml Wasser

#### Mein persönlicher Tipp

Dieses Gebäck heißt nicht umsonst so: Es schmeckt auch unterm Jahr gut zu einem Gläschen Wein!



**Gisela Würbel**  
Bäuerin aus Bartholomäberg

#### Quellen:

## Weinbeißer



Foto: Günter Hauer - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### Teig:

- Zucker, Honig, Wasser, Butter, Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen und abkühlen lassen.
- Eier und Gewürze schaumig schlagen, unter die Honigmasse rühren, Mehl, Natron und Salz unter die Masse mischen und gut durchkneten, über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
- Vor der Weiterverarbeitung den Teig nochmals durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen, in kleine längliche Stangen schneiden.
- Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 7–9 Minuten backen.

##### Galsur:

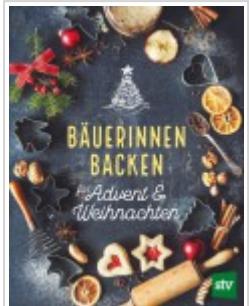
- Für die Glasur 220 g Staubzucker, 10 ml Zitronensaft und 30 ml Wasser verrühren und die ausgekühlten Weinbeißer darin eintunken oder damit bepinseln, danach trocknen lassen.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Gisela Würbel: *Bäuerinnen backen für Advent und Weihnachten*



lk  
Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressourcenraum:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

