



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

8 dag Zucker  
Vanillezucker  
1 dag Salz  
Zitronenschalen, unbehandelt  
350 ml Milch  
4 dag Frischhefe  
8 dag Butter  
1 kg Weizenmehl  
Roggenmehl, Type R960  
Rosinen

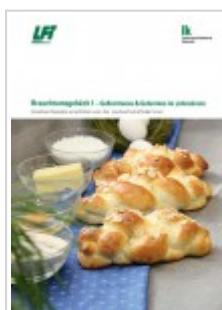
**Mein persönlicher Tipp**

Für die optimale Teigführung sollte die Teigtemperatur ca. 25 °C betragen. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und ca. zehn Minuten rastenlassen!



**Eva-Maria Mader**  
Seminarbäuerin im Tullnerfeld

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer Österreich:  
**Brauchtumsgebäck I - Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis**



**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



## Krampus



Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

#### Grundrezept Leichter Germteig

- Zutaten: 8 dag Zucker; Vanillezucker; 1 dag Salz; Zitronenschale, unbehandelt; 350 ml Milch (ca. 3/8 l), kalt; 4 dag Germ, frisch; 3 Eier; 8 dag Butter, kalt; 1 kg Weizenmehl, glatt Typ 480
- Alle kristallinen Zutaten, Zucker, Vanillezucker, Salz, und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührteigschüssel geben.
- 2/3 der Milch dazuleeren und die Germ sowie die Eier mit Hilfe des Schneebesens darin auflösen.
- Die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Mehl dazugeben.
- In der Küchenmaschine maximal sieben Minuten zu einem glatten Teig verrühren lassen und die restliche Milch nach Bedarf dazugeben.

#### Krampus formen

- Für den Krampus den Teig in 12 dag große Stücke aufteilen.
- Die Teigstücke mit den Händen zu runden Kugeln schleifen.
- Die Teikugeln einschlagen, vorlängen und kurz ruhen lassen.
- Den Teigstrang ein zweites Mal auf ca. 20 cm auslängen, die Teigenden sollen spitz werden.
- Mit der Handkante den Hals in den Teig eindrücken.
- Mit der Teigkarte die Hörner, Hände und Füße einschneiden.



Bild 1

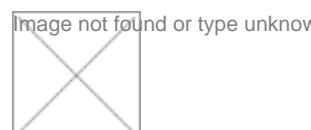


Bild 1

#### Fertigstellen

- Zum Bemehlen: Roggenmehl, Typ 960
- Für die Augen: Rosinen
- Zum Bestreichen: 1 Ei, Salz oder Zucker
- Für die Krampuszunge: Rotes Papier, Küchenschere
- Für den Krampus den Teig in 12 dag große Stücke aufteilen.
- Die Teigstücke mit den Händen zu runden Kugeln schleifen.
- Die Teikugeln einschlagen, vorlängen und kurz ruhen lassen.
- Den Teigstrang ein zweites Mal auf ca. 20 cm auslängen, die Teigenden sollen spitz werden.
- Mit der Handkante den Hals in den Teig eindrücken.
- Mit der Teigkarte die Hörner, Hände und Füße einschneiden.

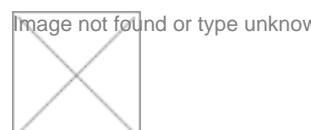


Bild 1

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



**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  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gefiete

