

#### 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*

## 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 Teigkugeln 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.

Image not found or type unknown



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 Teigkugeln 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.

Image not found or type unknown



Bild 1

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

lk Landwirtschaftliche  
Kammer

Ländliches  
Fortbildungs  
Institut LFI



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  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

