



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

13 dag Zucker
Vanillezucker
2 dag Salz
Zitronenschalen, unbehandelt
400 ml Milch
4 dag Frischhefe
2 Stk. Eier
5 dag Butter
1 kg Weizenmehl
Salz
Hagelzucker

Mein persönlicher Tipp

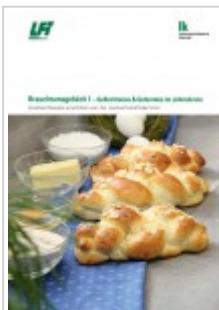
Durch den fettigen Untergrund bleibt der Staubzucker gut haften. Der Nikolaus bekommt so seine schöne weiße Mütze und einen weißen Körper.



Maria Lehrbaumer

Seminarbäuerin im Bezirk Lilienfeld

Quellen:



Landwirtschaftskammer Österreich:
Brauchtumsgebäck I- Geflochtenes & Geformtes im Jahreskreis

Nikolaus



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.

Nikoläuse formen

- Für den Nikolaus 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.
- Mit der Handkante den Hals in den Teig eindrücken.
- Den Fußteil formen.
- Teigkarte in Öl tauchen und beim Kopfteil die Nikolausmütze vom Gesichtsteil durch fast komplettes Durchdrücken formen.
- Mit der Teigkarte die Hände links und rechts einschneiden.
- Anschließend die Teigkartenspitze in Öl tauchen und bei der Nikolausmütze ein großes Kreuz einstechen.

Fertigstellen

- Zum Bemehlen: Roggenmehl, Typ 960
- Für die Augen: Rosinen
- Zum Bestreichen: Zerlassene Butter od. Öl
- Zum Bestreuen: Staubzucker
- Für die Augen mit einem Holz die Löcher einstechen und je eine Rosine tief eindrücken.
- Mit Wasser leicht besprühen und ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Bei 190 °C ca. 15 Minuten mit Dampf backen.



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



- Nach dem Backen den Nikolaus komplett mit heißem Fett bestreichen.
- Das Gesicht mit einem Kartonstreifen abdecken und den ganzen Nikolaus mit Staubzucker besieben.



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-Fonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

