

# Weihnachtskekse mit Schweineschmalz

## Schmalzkekserl

Zutaten:

150g Schweineschmalz  
100g Butter  
380g Mehl  
120g Staubzucker  
2 Dotter  
3 cl Rum  
1 P. Vanillezucker

Marmelade zum Zusammensetzen  
Schokoladenglasur

1. Butter und Schweineschmalz weich werden lassen.
2. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Vertiefung machen. Staubzucker, Butter, Schmalz, Dotter, Rum und Vanillezucker hinein geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Oder mit einer Küchenmaschine verkneten. Im Kühlschrank mindestens 40 min rasten lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig ca. 2 mm dünn ausrollen. Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 180° C Heissluft ca. 8 Minuten backen.

3. Die ausgekühlten Kekse mit Marmelade zusammensetzen und die Hälfte in Schokoladenglasur tunken.

---

## Schmalzkrapferl

Zutaten:

110g Schweineschmalz  
110g Butter  
400g Mehl glatt  
160g Staubzucker  
2 Dotter  
geriebene Zitronenschale von einer  
1/2 Zitrone

etwas Milch  
40g Zimtzucker  
Rote Marmelade

1. Butter und Schweineschmalz weich werden lassen.
2. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Vertiefung machen. Staubzucker, Butter, Schmalz, Dotter und Zitronenschale hinein geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Oder mit einer Küchenmaschine verkneten. Im Kühlschrank mindestens 40 min. rasten lassen.

3. Tipp: Teig soll bei der Verarbeitung nicht zu kalt sein. Ca. 6g schwere Kugelformen und mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung hineindrücken. Leicht mit Milch bestreichen und mit der Milchseite in den Zimtzucker geben, herausgeben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Spritzsack (mit kleiner Lochtülle) mit Marmelade füllen und die Vertiefung gut auffüllen.

4. Bei 180° C Heissluft ca. 12 Minuten backen.

---

## Schmalzkipferl

Zutaten:

125g Schweineschmalz  
125g Butter  
140g Staubzucker  
1 Ei  
360g Mehl glatt  
30g Kakao  
1 P. Vanillezucker  
geriebene Zitronenschale  
von einer 1/2 Zitrone  
Weiße Schokoladenglasur  
zum Tunken

1. Butter und Schweineschmalz weich werden lassen.
2. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Vertiefung machen. Staubzucker, Kakao, Butter, Schmalz, Ei, Vanillezucker und Zitronenschale hinein geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Oder mit einer Küchenmaschine verkneten. Im Kühlschrank mindestens 40 min rasten lassen.

Tipp: Bei der Verarbeitung soll der Teig nicht all zu kalt sein. Nun aus dem Teig gleich große Kipferl formen und auf ein mit Backblech ausgelegtes Blech legen und ca. 7 Minuten bei 180° C Heissluft backen.

3. Wenn die Kipferl ausgekühlt sind, die Enden in Schokoladenglasur tauchen.
- 