Ausstecherle ❄

Zutaten

500 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier (groß)
1 Prise Salz
evtl. Abgeriebenes einer halben Zitrone

Ein Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen
Hagelzucker, Schoko- oder bunte Zuckerstreusel zum Bestreuen

Zubereitung

In einer großen Schüssel zuerst Mehl, Zucker und Salz vermengen, dann alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Mindestens 1/2 Std. kühl ruhen lassen, was im Advent gut im Freien geht.

Den Teig 5mm dick ausrollen (am besten Teighölzer benutzen), ausstechen und auf das Backpapier legen. Die Teigreste immer wieder kalt stellen, bevor man sie neu ausrollt. Die Ausstecherle mit Eigelb (mit etwas Milch verdünnt) bestreichen und dann nach Belieben die Ausstecherle noch mit Hagelzucker, gehackten Nüssen oder Streusel (Schoko, Zucker) dekorieren.

Bei 180°C rund 10 Minuten goldbraun backen (keine Umluft).

Springerle ❄

Zutaten

4 Eier (rund 240g mit Schale, am besten etwas ältere Eier)
450g Puderzucker
600g Dinkelmehl 630
Anis

Zubereitung

Puderzucker in eine große Schüssel sieben, und mit den Eiern schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und etwa einen Teelöffel Anis zu der Ei-Zucker-Masse geben und gut durchkneten bis der Teig fest, geschmeidig und nicht allzu klebrig ist ist. Bei Bedarf (speziell auch abhängig von der Größe der Eier) noch etwas Mehl dazugeben. Dann mehrere Stunden kalt stellen, was in der Vorweihnachtzeit ja auch gut im Freien geht.

Das Backblech mit Backpapier auslegen (oder einfetten) und mit reichlich Mehl und nach Belieben Anis bestreuen. Den Teig relativ dick (rund 1cm) auswellen was am besten mit zwei Teighölzern geht und leicht mit etwas Mehl bestäuben. Die ebenfalls leicht bemehlten Springerle-Model fest in den Teig drücken, wodurch die Springerle auch nicht mehr so hoch sind. Dann die Formen ausschneiden oder -rädeln und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Springerle werden mit etwas Mehl bestäubt und müssen nun für mehrere Stunden – am besten über Nacht oder einen ganzen Tag – offen ruhen und dabei an der Oberfläche antrocknen (also keinesfalls abdecken).

Am nächsten Tag bei rund 150-160°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen rund 20 Minuten backen. Die Springerle sollten an der Oberseite weiß bleiben und es sollten sich idealerweise Füßle bilden, die möglichst hoch und goldgelb gebacken sind.

Darüberhinaus

Die Springerle werden mit der Zeit besser, also am besten ein paar Wochen vorher backen. Sie sollten in einer Dose an einem

kühlen Ort aufbewahrt werden und in diese Dose legt man hin- und wieder einen Apfelschnitz (auf einem kleinen Teller oder etwas Alufolie); dabei immer gut aufpassen, dass der Schnitz nicht zu schimmeln anfängt (also nach spätestens 2-3 Tagen wieder rausnehmen)!

Wer keinen Anis mag, kann den natürlich weglassen

Springerle-Model

Gute Springerle-Model sind nicht ganz einfach zu bekommen. Auf Plastikmodel oder Model aus Asien sollte man wohl am besten verzichten. Ganz wunderbare Model, die noch handwerklich aus Birnbaumholz geschnitzt werden, sind zu bekommen bei: modelmanufaktur-angele.de.

Samba mit Linux

Um ein Verzeichnis mit Samba unter Linux im LAN freizugeben müssten folgende Schritte genügen. Zuerst installieren:

sudo apt install samba

sudo nano /etc/samba/smb.conf

und am Ende folgendes hinzufügen:

```
[Media]
        create mask = 0775
        directory mask = 0775
        force group = users
        force user = tom
        guest ok = Yes
        path = /mnt/media/media
        read only = No
        write list = tom
```

Zum testen der Konfiguration:

testparm

Setzen des leeren (kein) Passwords (nicht das Linux-Password!):

sudo smbpasswd -an tom

Um Samba dauerhaft zu aktivieren:

sudo systemctl start smbd
sudo systemctl enable smbd

Kaiserschmarrn

Für 4 Personen

- 4 Eier
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Rum (oder ohne Alkohol: 1 EL Apfelsaft)
- 200 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 50 ml Apfelsaft
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter zum Fetten der Pfanne, 2 EL Butter zum Karamellisieren
- 3 EL Zucker zum Karamellisieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Rosinen in Rum oder Apfelsaft ziehen lassen. Vanilleschote längsseitig aufschneiden, Mark herausschaben, Vanillemark und die leere Schote zur Milch geben, Milch sanft erwärmen, nicht

kochen lassen. Butter in einem weiteren Topf sanft schmelzen lassen.

Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelb, Zucker, Apfelsaft und die flüssige Butter mit dem Handrührgerät zu einer glänzenden Creme aufschlagen. Vanilleschote aus der Milch nehmen, Vanillemilch und Mehl zur Eiercreme hinzugeben, kräftig aufschlagen. Rumrosinen zugeben. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

In einer großen Pfanne etwas Butter schmelzen, die Teigmasse hineinfüllen, etwa zwei Zentimeter hoch. Je nach Größe der Pfanne wiederholt man den Vorgang später mit einem oder zwei weiteren Kaiserschmarrn.

Teig stocken lassen, immer wieder am Rand leicht hochheben, um zu schauen, wie weit er schon ist. Dann den Teigkreis mit einem Pfannenwender vierteln und die Viertel wenden, vorher noch etwas Butter in die Pfanne geben. Wenn der Kaiserschmarrn fertig und goldbraun gebacken ist, mit dem Pfannenwender in mundgerechte Stücke zerteilen, diese aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen.

In der Pfanne 2 EL Butter und 3 EL Zucker schmelzen lassen, bis eine flüssige Karamellmasse entsteht. Darin nun die Kaiserschmarrnkissen wenden, am Schluss mit Puderzucker überstäuben. Dazu passen Apfelmus oder Zwetschgenkompott.