
Kekse und Mehlspeisen für Weihnachten

In den Ennstaler Familien gibt es viele herrliche Mehlspeisen um diese Zeit. Die Rezepte werden je nach Herkunft der Hausfrauen noch durch zahlreiche Varianten erweitert. So kommen viele bekannte Rezepte aus dem St. Martiner oder aus dem Grabnerhof-Kochbuch, andere Köstlichkeiten haben zB in Öblarn mehrere Flüchtlingsfrauen aus ihrer Heimat im Banat, der Untersteiermark (heute Slowenien) oder der Batschka mitgebracht.

Allen gemeinsam ist, dass diese wundervoll schmecken und in der Hauptsache auf die Advent- und Weihnachtszeit beschränkt bleiben.

Am häufigsten wurden folgende Kekssorten aufgezählt: Vanillekipferl, Lebkuchen, Linzeraugen, Kokusbusserl, Nussecken, Anisbögen, Haferflockenbusser, einfache Keks, Maschinenkeks, Nougatstangerl, Schokomakronen, Husarenkrapferl, Rumkugeln, Windbäckerei, Hausfreunde und Nusspitzbuben.

Dazu kommen noch für die Feiertage selber der Nussstrudel, die Nusspotize, der Christstollen, der Milchbrotstriezel und die Torte für den Christtag.

Quelle: Heimatverein Schladming