

GENUSSweihnachtsbäckerei



PRAKTISCH. In allen Ströck-Filialen werden fertige Teig-Mischungen für Weihnachtskekse angeboten.

Backen mit MIRNA JUKIC



Süßer Advent. Gemeinsam mit Kindern der Initiative „Herzkinder Österreich“ hat Mirna Jukic in der Bäckerei Ströck Kekse gebacken.

Hmm, wie gut sie duften! Und wie köstlich sie erst schmecken! Im Advent gehören Vanillekipferl, Lebkuchen und Co. einfach dazu. Denn was gibt es Schöneres, als sich die Wartezeit bis Weihnachten mit Kekse backen zu verkürzen? Auch

für Mirna Jukic gehören selbstgemachte Naschereien zur besinnlichen Adventzeit. Schon als kleines Kind hat die ehemalige Profi-Schwimmerin gerne mit ihrer Familie Weihnachtskekse gebacken (siehe dazu auch Interview rechts). Und diese Tradition führt sie bis heute fort.

Ein Herz für Kinder. Für MADONNA hat der Ex-Schwimmerstar gemeinsam mit Kindern der Initiative „Herzkinder Österreich“ in der Bäckerei Ströck klassische Linzer Augen gebacken (siehe Rezept rechts). Schauplatz des Geschehens war die Filiale in der U-Bahn-Station Stephansplatz, denn dort haben sich Mirna Jukic und ihre kleinen Helfer Tipps aus der Backstube holen können. Tipp: Für alle, die wenig Zeit haben, bietet Ströck ein großes Sortiment an handgemachter Weihnachtsbäckerei an.

BEATRICE DORDA ■

Hilfsmittel

MADONNA



ECHTE PROFIS
Mirna Jukic (M.)
zeigte sich von
den Backkünsten
der Kinder ganz
begeistert.

MIRNA JUKIC im Back-Talk

Haben Sie schon als Kind gerne Kekse gebacken?

MIRNA JUKIC: Ja, ich war immer gerne mit meiner Mama und meiner Oma in der Küche. Ich glaube aber, dass ich mehr für Unordnung gesorgt habe, als dass ich Kekse gebacken habe – aber zumindest habe ich mitgeholfen (*lacht*).

Haben Sie eine Lieblingssorte?

JUKIC: Ich habe sehr gerne Vanillekipferl – und ich liebe die Schokocreame-Kekse meiner Oma.

Wie feiern Sie dieses Jahr Weihnachten?

JUKIC: Weihnachten ist für mich ein Familienfest. Aufgrund meiner Sportkarriere habe ich meine Familie in den letzten Jahren zu Weihnachten immer nur sehr kurz besuchen können. Da diese Zeiten nun vorbei sind, genieße ich es, das Weihnachtsfest mit meinen Eltern, meinem Bruder, meinen Tanten, Onkeln und Cousins in Kroatien zu feiern.

Wie sieht Ihr traditionelles Weihnachtsmenü aus?

JUKIC: Am 24. Dezember wird bei uns gefastet und Fisch gegessen. Am 25. Dezember gibt es dann einen Truthahn mit vielen Beilagen sowie unzählige Torten und Kekse – da essen wir fast den ganzen Tag (*lacht*).

Was wünschen Sie sich diese Weihnachten?

JUKIC: Eigentlich bin ich wunschlos glücklich. Ich freue mich immer über alle Kleinigkeiten, die ich von meinen Eltern und Freunden bekomme. Mir ist es wichtig, dass wir alle zusammen sind und alle gesund sind. Zeit ist meiner Meinung nach das Kostbarste, das man einander schenken kann.

LINZER AUGEN

ZUTATEN FÜR 20-30 STÜCK

400 g Weizenmehl (Type 480 glatt), 250 g Butter, 130 g Staubzucker, 1 Ei, 1 Dotter, Schale einer unbehandelten Zitrone, 1 Packung Vanillezucker, Ribiselmarmelade, Staubzucker zum Bestreuen.

ZUBEREITUNG

Butter mit dem Mehl zerbröseln, restliche Zutaten beimengen und zu einem glatten Teig kneten. Teig für etwa 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Nun ca. 3-4 mm dick ausrollen und zu Kreisen ausstechen. In die eine Hälfte der Kreise Löcher einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190° für 10 Min. backen. Nachdem die Kekse ausgekühlt sind, bestreichen Sie die Böden mit Ribiselmarmelade und setzen danach die obere Hälfte darauf. Mit Staubzucker bestreuen.



TEAMWORK. Mirna Jukic (M.) und ihre kleinen Helfer bekamen tatkräftige Unterstützung vom „Ströck-Christkind“ (2. v. l.).