

Rezepte für Krampustag und Nikolo

Krampus und Nikolo aus Germteig · Kletzenbrot · Kinderpunsch mit Ribiselsaft

olivi

Krampus aus Germteig

8 Figuren à ca. 120 g · 40 Min. Arbeit · 1 Std. rasten · 15 bis 18 Min. backen

ZUTATEN

- 500 g glattes Mehl (W480)
- 200 ml lauwarme Milch
- 80 g weiche Butter, 70 g Kristallzucker
- 1 Packerl Vanillezucker, ½ TL Salz
- 1 Ei und 1 Dotter
- 1 Würfel Germ (42 g)
- Schale ½ Bio-Zitrone
- Zum Fertigmachen: 1 Ei, 16 Rosinen, 2 EL Hagelzucker, 8 Birkenzweigerl

SO GEHT'S

1. Germ in die Milch bröseln, mit Zucker, Vanillezucker, Ei, Dotter und Butter verrühren. Mehl, Salz, Zitronenschale dazu, 10 Min. kneten.
2. Zugedeckt 30 Min. in der warmen Küche rasten lassen.
3. In 8 Stücke zu ca. 120 g teilen (Waage!), rund schleifen, 10 Min. ruhen lassen.
4. Zu 15 cm langen Strängen rollen, mit der Handkante eine Kerbe für den Hals drücken. Mit der Teigkarte bis aufs Blech einschneiden: 4 kurze Schnitte für die Hörner, je 1 für die Arme, 1 langer für die Beine.
5. 30 Min. gehen lassen. Mit Ei bestreichen, dann Rosinen tief eindrücken, Hagelzucker auf den Bauch.
6. 180 °C Ober- und Unterhitze, 15 bis 18 Min. Ausgekühlt die Rute einstecken.

Nikolo aus demselben Teig: Kopf flacher drücken, oben spitz zur Mitra schneiden, Bart mit der Schere einschneiden, Stab aus einem dünnen Strang anlegen.

Für die Früh: am Vorabend mit 21 g Germ und kalter Milch ansetzen, über Nacht in den Kühlschrank.

Kletzenbrot

1 Wecken, gut 1,2 kg, ca. 20 Scheiben · Früchte am Vortag ansetzen · 1 Std. im Rohr

FRÜCHTE (AM VORTAG)

- 200 g Kletzen, 15 Min. weich köcheln, Kletzenwasser aufheben
- 100 g Dörrzwetschken, 100 g getrocknete Feigen
- 80 g Rosinen, 50 g Aranzini, 80 g Walnüsse
- 3 EL Rum, 1 TL Zimt, ½ TL Nelken, 1 TL Brotgewürz

TEIG (AM BACKTAG)

- 200 g Roggenmehl, 100 g glattes Weizenmehl, 1 TL Salz
- 20 g Germ, 1 EL Honig, ca. 180 ml lauwarmes Kletzenwasser

SO GEHT'S

1. Früchte klein schneiden, mit Rum und Gewürzen mischen, zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
2. Germ und Honig im Kletzenwasser auflösen, mit Mehl und Salz 5 Min. kneten, 1 Std. gehen lassen.
3. Früchte mit nassen Händen einarbeiten, zum Wecken formen, 45 Min. gehen lassen.
4. 180 °C Ober- und Unterhitze mit einer Schale Wasser im Rohr: 15 Min., dann 160 °C weitere 45 Min.
5. Heiß mit 2 EL Kletzenwasser und 1 TL Honig bestreichen. Erst am nächsten Tag anschneiden.

Die Früchte wiegen doppelt so viel wie das Mehl. So gehört es sich laut Register traditioneller Lebensmittel (BMLUK): Fruchtanteil vor Mehlanteil.

Kinderpunsch mit Ribiselsaft

6 Häferl à 200 ml · 20 Minuten

- 600 ml kräftiger Früchtetee (Hagebutte, Hibiskus)
- 300 ml naturtrüber Apfelsaft, 200 ml Orangensaft
- 100 ml schwarzer Ribiselsaft
- 1 Zimtstange, 3 Nelken, 1 Sternanis, 1 bis 2 EL Honig, 1 Bio-Orange

1. Alles erhitzen, bis es dampft, nicht kochen lassen.
2. 10 Min. ziehen lassen, Gewürze herausfischen, mit Honig abschmecken.
3. Für den Krampuslauf in eine vorgewärmte Thermoskanne; Orangenscheiben erst ins Häferl.

DER BACKSAMSTAG IM TAKT (5. DEZEMBER)

13.00	Germteig kneten, 10 Minuten
13.15	Zugedeckt rasten lassen
13.45	8 Stücke abwägen, rund schleifen
14.00	Formen: Kinder schneiden die Hörner

14.30	Figuren gehen lassen, Rohr auf 180 °C
15.00	Bestreichen, Rosinen, ab ins Rohr
15.20	Auskühlen lassen, Punsch ansetzen
16.00	Ruten einstecken, Sackerl vorbereiten

RÜCKWÄRTS BIS ZUM NIKOLO 2026

WANN	WAS	NOTIZ
So., 29.11.	☐ Kletzen köcheln, Früchte ansetzen	
Mo., 30.11.	☐ Kletzenbrot backen (Andreastag)	
Do., 3.12.	☐ Einkauf Sackerl und Germteig	
Fr., 4.12.	☐ Sackerl beschriften, Zweigerl schneiden	
Sa., 5.12., 13 Uhr	☐ Germteig kneten, Figuren formen	
Sa., 5.12., 15 Uhr	☐ Backen, Punsch ansetzen	
Sa., 5.12., abends	☐ Krampus: Hausbesuch oder Lauf	
Sa., 5.12., spät	☐ Sackerl füllen, Mandarinen dazu	
So., 6.12.	☐ Nikolo: Sackerl, Kletzenbrot anschneiden	

AM VORABEND ERLEDIGT

- ☐ Tee für den Punsch gekocht, Gewürze bereit
- ☐ Butter aus dem Kühlschrank, Germ und Milch da
- ☐ Sackerl beschriftet, nussfreie getrennt
- ☐ Birkenzweigerl geschnitten
- ☐ Thermoskanne, Handschuhe, Taschenlampe
- ☐ Zeit und Ort vom Krampuslauf geprüft
- ☐

EINKAUFSLISTE

- BACKEN

☐ Glattes Mehl W480, 500 g

☐ Roggenmehl 200 g, glattes Mehl 100 g

☐ Kristallzucker, Vanillezucker, Hagelzucker

☐ Rosinen 100 g, Aranzini 50 g

☐ Zimt, Nelken, Brotgewürz, Sternanis
- DÖRROBST UND NÜSSE

☐ Kletzen 200 g

☐ Dörrzwetschken 100 g, Feigen 100 g

☐ Walnüsse 80 g (+ fürs Sackerl)

☐ Erdnüsse in der Schale
- KÜHLREGAL

☐ Germ: 1 Würfel + ½ Würfel

☐ Milch, Butter, 3 Eier
- GETRÄNKE

☐ Früchtetee, Apfelsaft, Orangensaft

☐ Schwarzer Ribiselsaft, Honig, Rum
- OBST UND SÜSSES

☐ Mandarinen (2 pro Kind)

☐ Bio-Zitrone, Bio-Orange

☐ Lebkuchen, Schokofiguren
- HAUSHALT

☐ Sackerl, Schleifen, Backpapier

NIKOLOSACKERL PRO KIND

NAME	MANDA-RINEN	NÜSSE	LEBKUCHEN	SCHOKO	GERMTEIG-KRAMPUS	KLEINIGKEIT	ALLERGIE	GEPACKT
								☐
								☐
								☐
								☐
								☐

FÜRS GOLDENE BUCH VOM NIKOLO: EIN LOB UND EIN WUNSCH PRO KIND

NAME	DAS HAT DER NIKOLO GESEHEN (LOB)	DAS DARF NOCH BESSER WERDEN

TERMINE 2026

So., 29.11.	1. Advent
Mo., 30.11.	Andreastag: traditioneller Beginn des Kletzenbrotbackens (1)
Sa., 5.12.	Krampustag, am Abend ziehen Krampus und Nikolo (2)
So., 6.12.	Nikolo und 2. Advent, Sackerl in der Früh
Mo., 21.12.	Thomastag: mancherorts erst jetzt Kletzenbrot (1)
21.12. bis 6.1.	Perchtenzeit laut Salzburger Landesverband der Heimatvereine (3)

SO LÄUFT ES IN ÖSTERREICH

- 5. und 6. Dezember, nach Einbruch der Dunkelheit: Nikolo und Krampusse ziehen von Haus zu Haus oder durch die Straßen (2).
- Der Nikolo lobt und mahnt, der Krampus lärmt mit Glocken und Rute.
- Körberlträger mit Mandarinen, Äpfeln, Nüssen und Keksen; im Lungau heißt er „Guaezelmandel“ (2).
- Gasteinertal: die Passen tragen geschnitzte Holzlarven (2).
- Bad Mitterndorf: Nikolospiel am 5. Dezember, seit 1959 auch am Hauptplatz, im UNESCO-Verzeichnis seit 2020 (4).
- Perchten gehören in die Rauh Nächte, nicht zum Nikolo (3).

MENGEN PRO KIND (Richtwerte aus der Küche, keine Norm)

INHALT	1 KIND	5 KINDER	10 KINDER	20 KINDER
Mandarinen	2	10	20	40
Erdnüsse in der Schale	60 g	300 g	600 g	1,2 kg
Walnüsse oder Haselnüsse	4 bis 6	25	50	100
Lebkuchen	1 bis 2	5 bis 10	10 bis 20	20 bis 40
Schokofigur	1	5	10	20
Germteig-Krampus	1	1 Teig	1¼ Teige	2½ Teige
Kinderpunsch (200 ml)	0,2 l	1 l	2 l	4 l

HALTBARKEIT (Erfahrungswerte)

- Germteig-Krampus: am Backtag am besten. Übrige ausgekühlt in Gefrierbeutel einfrieren, aufgetaut kurz aufbacken.
- Kletzenbrot: in Backpapier und Tuch gewickelt, kühl gelagert, hält es gut bis Weihnachten und wird saftiger. Ganz einfrieren geht.
- Kinderpunsch: Reste abgekühlt in den Kühlschrank und am nächsten Tag aufwärmen.
- Mandarinen: erst am Vorabend ins Sackerl, sonst werden sie weich.

DREI FEHLER BEIM GERMTEIG-KRAMPUS

- Zu große Stücke: ab 150 g verschwinden die Hörner. 110 bis 120 g wiegen.
- Zu seichte Schnitte: bis aufs Blech schneiden, sonst wächst alles zusammen.
- Rosinen vor dem Ei: erst bestreichen, dann tief eindrücken.

Allergien: Erdnüsse und Nüsse sind im Sackerl die heikelsten Zutaten. Für eine Gruppe vorher fragen und nussfreie Sackerl getrennt packen.

GERMTEIG HOCHRECHNEN (für Kindergarten, Hort oder Verwandtschaft)

ZUTAT	1 TEIG (8 FIGUREN)	1½ TEIGE (12)	2 TEIGE (16)	2½ TEIGE (20)
Glattes Mehl W480	500 g	750 g	1 kg	1,25 kg
Milch	200 ml	300 ml	400 ml	500 ml
Butter / Kristallzucker	80 g / 70 g	120 g / 105 g	160 g / 140 g	200 g / 175 g
Germ	42 g	63 g	84 g	105 g
Eier (+ Dotter)	1 + 1	2 + 1	2 + 2	3 + 2

Mit nur einem Rohr: Teige im Abstand von 30 Minuten ansetzen, dann ist immer ein Blech bereit, wenn das vorige herauskommt.

Quellen: (1) Register traditioneller Lebensmittel, BMLUK, Eintrag Kletzenbrot Nr. 172, überarbeitet Oktober 2024 · (2) SalzburgerLand Tourismus, Magazin „Nikolaus, Engel und Körberlträger begleiten den Krampus“, 2014 · (3) Salzburg24, Perchten in Salzburg, Dezember 2024 · (4) Österreichische UNESCO-Kommission, Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes, Nikolospiel Bad Mitterndorf, aufgenommen 2020. Wochentage 2026 nach Kalender. Termine einzelner Krampusläufe 2026 bitte bei Gemeinde oder Tourismusverband prüfen.