

Vanillekipferl

Tante Christa hat ein sehr erprobtes und gutes Rezept für Vanillekipferl für euch. Sie wieder hat das Rezept von Pfiffikus's Oma.

Ihr braucht dazu:

- 210 g Butter
- 250 g glattes Mehl oder Universal
- 70 g Walnüsse, gemahlen
- 70 g Staubzucker
- Ca. 250 g Staub- oder Streuzucker vermischt mit Vanillezucker (1 Pkg.) zum Wälzen der noch warmen Kipferl. Tante Christa verwendet dafür immer einen Suppenteller.

Und so wird es gemacht:

Das Mehl auf einem Nudelbrett oder auf der Arbeitsplatte aufhäufen. Dann die Butter (Zimmerreparatur, nicht direkt aus dem Kühlschrank) etwas zerkleinern und in eine Mulde des Mehls geben. Dann Zucker und Nüsse dazugeben.

Jetzt alle Zutaten vorsichtig mit den Händen vermischen. Den Teig kurz glatt kneten. Aber auch nicht zu lang kneten; ein Mürbteig sollte nicht zu „warm“ werden.

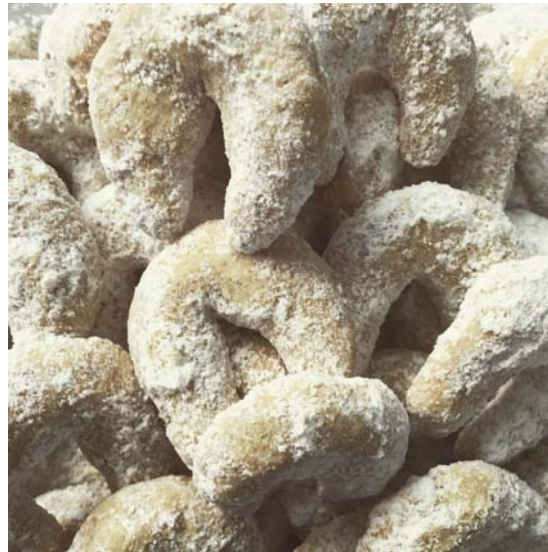
Aus dem Teig eine Kugel formen und im Kühlschrank rasten lassen. Mindestens 30 Minuten, kann auch länger sein. Danach die Kugel teilen und aus der Halbkugel eine Art Teigschlange bilden. Aus dieser etwa 1 cm lange Stücke abschneiden.

Die Teigstücke in kleine Kipferl formen. Ich schätze, da wird dir ein Erwachsener helfen müssen. Tante Christa sagt, dass das nicht schwer ist, aber eine gewisse Übung und Fingerfertigkeit gehört dazu.

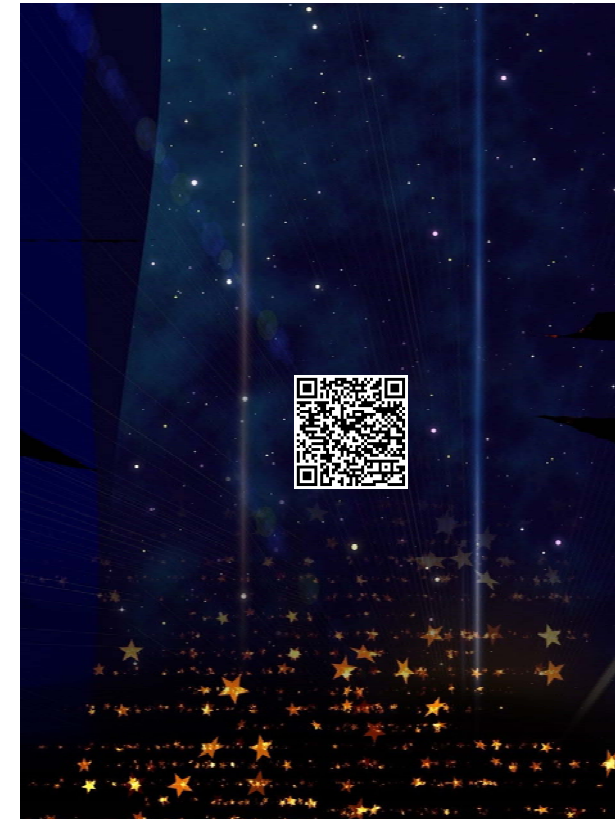
Die Kipferl dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 150 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten backen. Die Kipferl sollte man dabei gut beobachten. Sie sollten hell bleiben und nicht braun werden.

Wenn sie fertig sind, aus dem Ofen herausnehmen (Vorsicht: heiß, am Besten zusammen mit einem Erwachsenen rausnehmen) und etwas abkühlen lassen. Die etwas abgekühlten, aber noch warmen Kipferl in der Zucker-Vanillezucker-Mischung vorsichtig wälzen. Mürbteigkekse zerbrechen sehr leicht.

Lasst es euch schmecken!



14. Dezember



Schneide diese Karte aus und bewahre sie gut für das Spiel auf.

Je größer eine Pfeife,
umso...

- A) höher der Ton
- B) tiefer der Ton**
- C) schriller der Ton