

Vanillekipferl

In der deutschen Wikipedia werden Vanillekipferl beschrieben: „... ein traditionelles deutsch-österreichisch-böhmisches Weihnachtsgebäck in Hörnchenform.

Hergestellt werden sie aus einem Mürbeteig aus Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und geriebenen, oft auch (gerösteten) Mandeln – je nach Region aber Walnüssen, Erdnüssen oder Haselnüssen – der mit dem Mark von Vanilleschoten aromatisiert ist. Er wird zu etwa fingerlangen Spindeln geformt, zu Hörnchen gebogen, gebacken und anschließend mit Puderzucker bestreut.“



Vanillekipferl sind einer der Favoriten auf der Hitliste der deutschen Haushalte. Es gibt unzählige Rezepte. Mein seit ca. 20 Jahren regelmäßig zu Weihnachten gebackenes und geliebtes Rezept ist:

250 g Mehl

½ TL Backpulver

125 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

200 g weiche Butter

125 g gemahlene, geschälte Mandeln

Alle Zutaten mischen und zu einem Teig kneten.

Dann in daumendicke Rollen formen.

Jeweils 2 cm lange Stücke davon abschneiden.

Diese wiederum zu 5 cm langen Rollen formen, die Ende etwas dünner.

Als Hörnchen (also etwas gebogen) auf das Backpapier legen.

Bei 175 – 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

50 g Puderzucker und

1 Pk Vanillinzucker

mischen und die noch heißen Kipferl darin wenden.

von Sabine Schmitgen

バナラキップフェル (バナラ風味の三日月クッキー)

ドイツ語版ウィキペディアによるとバナラキップフェルとは、小さな角の形をしたドイツ、オーストリアおよびボヘミアに伝わる伝統的なクリスマスのクッキーです。

小麦粉、バター、砂糖、卵黄に、たいていアーモンドプードルとバナラビーンズで香り付けした生地で作ります。指の長さ程の紡錘形を作り、小さな角の形になるように曲げます。焼き上がりに粉糖を振りかけます。—アーモンドはローストしてもよく、またアーモンドの代わりにくるみ、ピーナツ、ヘーゼルナツツを砕いたものを使う地方もあります—



バナラキップフェルはドイツの家庭で大人気のクッキーの一つで、そのレシピは無数にありますが、私が20年来クリスマスには必ず焼くお気に入りのレシピをご紹介します。

小麦粉 250g

ベーキングパウダー 小さじ 1/2

砂糖 125g

塩 ひとつまみ

卵黄 3個分

バター (室温でやわらかくしたもの) 200g

アーモンドプードル (皮なし) 125g

上記の材料を混ぜ合わせ、よく練り、生地を作る。

親指くらいの太さの棒状にする。2cm長さに切り、それをさらに5cm長さにのばし、両端を細くする。

小さな角状に形にし、オーブンシートを敷いた鉄板に並べ、175~200度で約10分焼く。

粉糖 50g とバナラシュガー1袋を混ぜ、キップフェルがまだ温かいうちに振り掛ける。

ザビーネ・シュミットゲン

訳 青木裕子