

Informationen zur Sendung vom 05.12.2023

Vanillekipferl

Von Ulla Scholz

Zutaten (2 – 3 Backbleche)

500 g Weizenmehl Type 405
160 g Zucker
400 g Butter (zimmerwarm)
200 g Haselnüsse (ganze Nuss)
Prise Salz

Außerdem

100 g Zucker
50 g Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

Butter, Zucker und eine kleine Prise Salz in eine Küchenmaschine geben. Auf mittlerer Stufe 3 – 4 Minuten verrühren. Währenddessen die Haselnüsse in einem Food-Prozessor fein mahlen.

Zunächst die gemahlene Nüsse zur Butter-Zucker-Mischung geben und auf kleinster Stufe unterrühren. Nun nach und nach das Mehl einfüllen. So lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Teig zu 3 – 4 Rollen formen.

Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Halbzentimetergroße Stücke abschneiden und Kipferl formen. Die Kipferl kurz kaltstellen.

Auf mittlerem Einschub bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen und vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker mit dem Vanillezucker vermischen. Die Kipferl im Zuckergemisch vorsichtig wenden und in Dosen schichten. Zwischen jede Lage ein Stück Pergamentpapier legen, damit die empfindlichen Plätzchen nicht zerbrechen. Mit einem Deckel verschließen, so bleiben Vanillekipferl schön knusprig.

Ullas Küchentipps

Butter – eiskalt oder zimmerwarm?

Bei Mürbeteig gibt es oft widersprüchliche Angaben, was die Temperatur der Butter betrifft. Verwendet man in einem Plätzchenteig von Anfang an weiche oder zimmerwarme Butter, muss dieser Mürbeteig vor dem Backen noch einmal kurz kaltgestellt werden.

Wenn wir den Teig mit kalten Butterstückchen anrühren, wird sofort nach dem Formen oder Ausstechen gebacken – der Teig ist insgesamt kühler. Allerdings lässt sich das Gebäck besser formen, wenn die Butter am Anfang weich ist. Kalte Butter muss zudem tüchtig geknetet werden. Das bekommt einem Mürbeteig nicht gut, da er durch zu langes Kneten nicht knusprig wird.

Informationen zur Sendung vom 05.12.2023

Vanillekipferl

Von Ulla Scholz

Vanille- oder Vanillinzucker

Unbedingt darauf achten, dass für Vanillekipferl echter Bourbon-Vanillezucker zum Einsatz kommt. Bei Vanillin handelt es sich um einen preiswerten Aroma-Ersatz, der an echten Vanillegeschmack einfach nicht herankommt.

Nüsse

Die Haselnüsse können durch Mandeln ausgetauscht werden. Ich kaufe immer ganze Nüsse und mahle sie erst kurz vor dem Backen. So kann ich mich von der Qualität der Nüsse überzeugen und schadhafte Exemplare aussortieren.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!