

Magische Weihnachten – Rund ums Vanillekipfel

21. Dezember 2024, ORF2, 16.00 Uhr

Vanillekipferl

Rezept der Konditorei Munding, Innsbruck

600 g Butter

400 g Staubzucker

500 g Haselnüsse geröstet und gerieben

100 g Mandeln geröstet und gerieben

600 g Mehl

2 Eier

8 g Zirbensalz

1/2 Tonkabohne

3 Vanilleschoten

Zimt

Zitronenzesten

Die Butter mit Gewürzen und Zucker cremig verrühren, die trockenen Zutaten mischen und einarbeiten.

Den Teig ca. 1 h kühl rasten lassen. Kipferl formen und bei 170° C backen.

Vanillekipferl

Rezept von Maria Resch, Purgstall

300 g Mehl glatt

220 g Butter

100 g Staubzucker

100 g Walnüsse gerieben

Zum Bestreuen/Wenden:

250 g Staubzucker

2 Packungen Vanillezucker

Beides miteinander in einer Schüssel vermischen.

Zuerst Mehl und kalte Butter kurz miteinander vermengen. Danach Staubzucker und geriebene Walnüsse dazu geben. Die Zutaten mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.

Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig in drei Teile teilen, jedes Stück zu einer Rolle formen.

Von den Rollen beliebige Stücke abschneiden und diese mit den Händen zu Kipferl formen.

Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180°C Umluft für ca. 12 Minuten hellbraun backen.

Die noch warmen Kipferl in der Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker in der Schüssel wälzen.

Vanillekipferl

Rezept von Sophia Dober, Ardagger

300 g Mehl glatt

250 g Butter kalt

100 g Staubzucker

150 g Haselnüsse gerieben

1 Packung Vanillezucker

1 cl Rum

Zum Bestreuen/Wenden:

300 g Staubzucker

2 Packung Vanillezucker

Beides miteinander in einer Schüssel vermischen.

Die Zutaten für den Teig mit den Händen gut miteinander verkneten. Den Kipferlteig im Kühlschrank mindestens 1 Stunde – gerne auch länger - im Kühlschrank ruhen lassen.

Den gekühlten Teig teilen, zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Von den Rollen 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 10-15 Minuten backen.

Wenn die Kipferl zu bräunen beginnen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 5 Minuten kühlen lassen. Die überkühlten Kipferl in die vorbereitete Staubzucker–Vanillezucker-Mischung legen und die Vanillekipferl darin wenden.

Dinkel-Vanillekipferl

Rezept der NMS Wagram

300 g Dinkelmehl

200 g Butter

120 g Walnüsse gerieben

100 g Staubzucker

1 Packung Vanillezucker

Zum Bestreuen/Wenden:

200 g Staubzucker

2 Packungen Vanillezucker

Beide Zutaten miteinander in einer Schüssel vermischen

Dinkelmehl auf die Arbeitsfläche häufen und die kalte Butter darauf geben. Mit einem Messer die Butter in kleine Stücke schneiden. Staubzucker, Nüsse und Vanillezucker dazugeben und rasch zu einem glatten, festen Teig kneten.

Den Teig mindestens 1 Stunde oder länger im Kühlschrank rasten lassen.

Anschließend den Teig teilen und zu ca. 2cm dicke Rollen formen.

Von den Rollen ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 170°C ca. 12 Minuten backen.

Die noch leicht warmen Kipferl in den Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch in der Schüssel wenden.

Vanillekipferl-Parfait

Rezept von Maria Resch, Purgstall

4 Dotter

120 g Kristallzucker

1 Vanilleschote

500 ml Schlagobers

150 g Vanillekipferl-Stücke

Dotter und Kristallzucker über Dampf schaumig rühren, das Mark der ausgekratzten Vanilleschote hinzufügen und gut verrühren.

Anschließend die Dottermasse aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen, das geschlagene Obers behutsam unterheben.

Zuletzt die Vanillekipferl-Stücke unterheben.

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Parfaitmasse einfüllen.

Das Parfait über Nacht einfrieren.

Vor dem Anrichten aus dem Gefrierschrank nehmen und leicht antauen lassen.

Danach in beliebige Stücke schneiden.