

Vanillekipferln nach Omas Art

Für 1 Blech

110 g Nüsse (fein gerieben)

210 g Butter

80 g Staubzucker

1 mittelgroßer Dotter

1 EL Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 Prise Salz

250 g glattes Mehl

Staubzucker (mit etwas Vanillezucker vermischt) zum Wälzen

Für ein besonders feines Aroma die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett („trocken“) anrösten, vom Herd nehmen und überkühlen lassen.

Butter mit Staubzucker, Dotter, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz gut verkneten. Dann das Mehl und die Nüsse einarbeiten. Den Teig in ein Stück Folie wickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Anschließend den Teig zu kleinen Rollen formen, kurze Stückchen davon abtrennen und diese zu Kipferln formen. Die Kipferln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei ca. 160 °C Heißluft (auf Sicht!) ca. 10 Minuten hell backen. Herausheben und überkühlen lassen. Die Kipferln behutsam im Staub-Vanillezucker-Gemisch wälzen.

Info: Rund um Weihnachten werden bei Elisabeth Lust-Sauberer stets besonders viele Erinnerungen an ihre Kindheit wach. Dazu zählen auch die herrlichen Vanillekipferln ihrer Oma. Hingebungsvoll formte sie die winzigen Kekse, ganz klein mussten sie sein und eines wie das andere aussehen. Behutsam wurden sie nach dem Backen in Staub- und Vanillezucker gewälzt und in die Keksdose gelegt, in der sie bis zum Heiligen Abend versteckt wurden – hoch oben in der Speis, damit man nicht in Versuchung kam, sie womöglich schon vorher kosten zu wollen. „Das Rezept für diese Vanillekipferln stammt noch von meiner Oma, allerdings füge ich noch einen Dotter hinzu, damit sich der Teig leichter verarbeiten lässt. Doch bei aller Mühe, die ich mir Jahr für Jahr beim Backen gebe, in meiner Erinnerung schmecken Omas Vanillekipferln doch am besten.“