



Vanillekipferl, wie sie nicht käuflich sind



Das Vanillekipferl-Rezept ist ganz einfach, die Oma hat es aufgeschrieben und der Tochter weitergegeben. Und dann hat sie noch einige Dinge erklärt, die zwar wichtig sind, die man aber nicht aufschreiben muss, weil man sie sowieso weiß, hat sie lächelnd gemeint.

Rezept: Elisabeth Traintinger

Fotos: Karl Traintinger

Oma´s Vanillekipferl

Die Zutaten werden abgewogen, auf einer Arbeitsfläche gut miteinander verbröselt und anschließend verknetet. Den Teig 15-20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Nun werden etwa 1 cm dicke Scheiben von der Teigrolle geschnitten und weiter zerteilt, bis man die Masse für ein einzelnes Vanillekipferl hat.

Wichtig ist dabei, dass die Teile ähnlich schwer sind, nur so ist es möglich, annähernd gleich große, beziehungsweise kleine Kipferl zu formen. Es ist einfach eine Tatsache, dass die kleinen Vanillekipferl am besten schmecken. Auch sollte man sich echte Butter wert sein, die Vanillekipferl schmecken damit ganz einfach besser als mit jeder angeblich noch so gesunden Margarine.





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Im Backrohr hell backen und leicht abgekühlt in Staubzucker vermischt mit Vanillezucker wälzen. Nach dem Abkühlen kommen sie zum Lagern in eine Keksdose, die nicht ganz so schönen Vanillekipferl sollten abschließend sofort mit einer Tasse Kaffee verkostet werden.

Keks in der Dorfzeitung

Der Klassiker: [Weihnachtslebkuchen](#)

Die ersten Weihnachtskekse: [Marillenherzen](#)

Bernhard Gössnitzer: [Weihnachtsfrüchtebrot](#)

[Weinviertler Krapferl](#)