

... und auch Küchenchef
Hansjörg Schulz greift
mit ein.
... and head chef
Hansjörg Schulz
also lends
a hand.



Vanillekipferl

Zutaten:

300 g Mehl
200 g Butter
1 Vanilleschote
100 g geriebene Mandeln
10 g Vanillezucker
3 Eidotter
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl und Butter mit den Händen so lange verkneten, bis eine glatte Masse entsteht. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und gemeinsam mit den Mandeln, dem Vanillezucker, den Eidottern sowie zwei Dritteln des Puderzuckers zu der Masse geben. Den Teig erneut kneten. Anschließend einen Quader aus dem Teig formen und diesen für eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Danach eine Rolle von etwa fünf Zentimetern Durchmesser aus dem Teig formen und die Rolle in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Hand flachrollen und diese zu den typischen Kipferln formen. Die Kipferl kommen auf einem gefetteten Backblech für zehn Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen. Den restlichen Puderzucker in ein feines Sieb geben und über die noch heißen Kipferl streuen.

Vanilla crescents

Ingredients:

300 g flour
200 g butter
1 vanilla pod
100 g ground almonds
10 g vanilla sugar
3 egg yolks
150 g icing sugar

Method:

Using your hands, combine the flour and butter to form a smooth dough. Slit the vanilla pod lengthways, scrape out the contents and add to the mixture with the almonds, vanilla sugar, egg yolks and $\frac{2}{3}$ of the icing sugar. Knead the dough again. Then form it into a block, cover it and leave it to rest in the fridge for an hour. Then shape the dough into a roll of around 5 cm in diameter and cut it into slices. Flatten the rounds with your hand and then fold them into the typical crescent shape. Place the biscuits on a greased baking tray and bake for 10 minutes in an oven preheated to 180 °C. Put the rest of the icing sugar into a fine sieve and sprinkle it over the warm biscuits.

Tipps

Plätzchenteig mit den Händen kneten. Bei der Arbeit mit einer Küchenmaschine kann es passieren, dass sich die Bindung zwischen Butter und Mehl wieder löst und der Teig buchstäblich auseinanderfällt.

Teigreste, die beim Ausstechen entstehen, nicht öfter als einmal erneut verkneten und ausrollen, da der Teig sonst zuviel Mehl aufnimmt. Stattdessen lassen sich aus den Resten Kipferl formen – auch wenn es sich nicht um einen Mandel-Vanille-Teig handelt.