



A1 Smile Adventzauber

Folge 1: Wenn Vanille Kipferl auf Farbe trifft: Kekse backen mit Sophia Stolz



Butter-Mürbteig nach dem 3, 2, 1 + 1 Prinzip

Zutaten

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- Prise Salz
- Etwas Zitronenabrieb

Außerdem

- Etwas Mehl zum bearbeiten
- Nudelholz
- Keksausstecher

So wird's gemacht

Butter, Zucker, Ei und Mehl zu einem Teig verkneten. Eine Prise Salz und etwas Zitronenabrieb dazugeben. Das Verkneten geht am einfachsten mit einer Küchenmaschine mit Knethaken, klappt aber auch mit den Händen – nur nicht aufgeben ☺. Sobald man einen geschmeidigen Teig geknetet hat, formt man ihn zu einer Kugel und gibt ihn in einer abgedeckten Schüssel 30-60 Min. in den Kühlschrank. Nach dem Rasten etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig nochmal kurz durchkneten.

Den Teig mit einem Nudelholz 5 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Für 10 Min. auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180° Ober- und Unterhitze goldbraun backen. Die ausgekühlten Kekse können nun nach Belieben verziert werden – am besten mit dem blitzschnellen Zuckerguss und ganz vielen bunten Streuseln.

Blitzschneller Zuckerguss

Zutaten

- 250 g Staubzucker
- 1 Eiweiß
- Saft von ½ Zitrone

Außerdem

- Schneebeesen
- Lebensmittelfarbe

So wird's gemacht

Staubzucker und Eiweiß in eine Schüssel geben und mit dem Schneebeesen verquirlen. ½ Zitrone auspressen und nach und nach hinzugeben, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Schon ist der Zuckerguss fertig! Wer es bunt mag, gibt noch etwas Lebensmittelfarbe hinzu. Die ausgekühlten Kekse können direkt in den Zuckerguss getunkt oder mit einem Pinsel bestrichen werden. Beim anschließenden Verzieren sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt: Bunte Streuseln, Gummibärchen, Schokolinsen und Glitzerzucker passen perfekt!

Vanille Kipferln nach Oma Stolz Originalrezept

Zutaten

- 250 g Mehl
- 85 g Staubzucker
- 200 g Butter
- 90 g fein gemahlene Mandeln ohne Schale
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe
- 30 g Glitzerzucker

Außerdem

- Etwas Mehl zum bearbeiten

So wird's gemacht

Butter, Zucker, Mandeln und Mehl mit einem Knethaken oder den Händen zu einem Teig verkneten. Die Butter sollte dazu nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen. Dann ½ Päckchen Vanillezucker einkneten und etwas Lebensmittelfarbe deiner Wahl einarbeiten. Anschließend den Teig im Kühlschrank zugedeckt 30-60 Min. ruhen lassen. War der Teig lange genug beim Rasten, auf der bemehlten Arbeitsfläche eine ca. 3 cm starke Rolle formen und diese in 1-1,5 cm breite Scheiben schneiden. Aus den so entstandenen Teig-Portionen formt man nun in den Händen kleine Kipferln: Erst eine Kugel, dann ein Röllchen, das über den Finger gedrückt ein Kipferl ergibt. Die Kipferln auf ein Blech mit Backpapier geben und bei 180 Grad Umluft für ca. 12-15 Minuten hellbraun backen. Die noch warmen Kipferln in einer Mischung aus Glitzerzucker und einem ½ Päckchen Vanillezucker wenden und dann abkühlen lassen.

