

Jetzt Weihnachtskekse backen!

01.12.2004, 11:30 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *HHPR*

Jetzt wird's aber Zeit für die Weihnachtsbäckerei! Jene Hausfrauen, die noch immer nicht ihre Kochbücher nach Rezepten für eine zünftige Weihnachtsbäckerei durchstöbert haben, sollten sich beeilen, denn die Adventszeit hat längst begonnen. Vom Spritzgebäck über Schokoladebusserln bis zu den Nussringen gibt es in Österreich wie in Deutschland eine große Palette herrlichster Näschiereien.

Sehr begehrt und in Österreich traditionell stark verankert sind aber wohl jedes Jahr die Vanillekipferln. Hier sollte man bei den Zutaten nur das Beste nehmen. Achten Sie darauf, dass die Butter frisch ist und das Ei einen schönen goldgelben Dotter hat. Dann erhalten die Vanillekipferln eine kräftigere, appetitliche Farbe.

Das Rezept:

100 g Staubzucker
100 g geschälte und geriebene Mandeln oder Nüsse
210 g Butter
300 g Mehl
Vanillezucker
1 Ei

Und so werden sie gemacht:

Aus Mehl, Butter, Staubzucker und Mandeln einen Mürbteig kneten und diesen eine Stunde in kühler Umgebung rasten lassen. Der fertige Teig wird zu dünnen Stangen ausgerollt und in kurze Stücke geschnitten. Daraus formt man dann kleine Kipferl. Auf nicht befettetem Backblech hell backen (bei Ober- und Unterhitze mit 180 Grad, bei Heißluft mit 160 Grad). Noch heiß vom Blech nehmen und gleich mit einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker überstreuen.

Der goldgelbe Dotter des Eies rührt übrigens von den Carotinoiden im Futter der Hühner her. Diese Carotinoide sind für die gesunde rötliche oder gelbliche Färbung vieler pflanzlicher und tierischer Lebensmittel verantwortlich.

Und so schaut ein frisches, gesundes Ei aus: Ist der Dotter goldgelb, von einem dicken Eiweißring umgeben und hält dieser so gut zusammen, dass er sich schön hochwölbt, dann ist das Ei frisch.

Portrait

Weitere Unterlagen zum Thema bzw. ein Bild zum "frischen, gesunden Ei"
bei

Heinz Heisters

Pressedienst Gesundheit und Medizin

A-3434 Tulbing bei Wien, PF 17

TEL 0049/2272/82676

FAX 0049/2272/82676-13
GesundheitUndMedizin@aon.at

News-ID: 37981 • Views: 5243 (Stand: 19.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/37981/Jetzt-Weihnachtskekse-backen.html>