



Die berühmte Köchin denkt sich Rezepte aus,
die jeder nachmachen kann. Diesmal:

Vanillekipferl

Foto: Lisa Rienermann

Für diese Kekse brauchst Du Vanillezucker. Wenn Du ihn kaufst, achte darauf, dass »echter Vanillezucker« auf der Packung steht. Liest Du stattdessen das Wort »Vanillin«, ist meist keine echte Vanille drin – dann wurde der Geschmack künstlich im Labor hergestellt. Echten Vanillezucker kannst Du auch selber machen. Das dauert zwei Wochen. Wie es geht, steht rechts oben. Du brauchst dafür eine Vanilleschote. Sie kostet zwar mehr als Fertigzucker in Tütchen, doch Du kannst sie mehrmals verwenden, bevor sie ihr Aroma verliert. Guten Appetit! **Deine Sarah**

Für den selbst gemachten Vanillezucker

brauchst Du:

1 Vanilleschote
50 g Zucker

Und so geht's:

1. Nimm eine **Vanilleschote**. Sie kann neu oder schon einmal benutzt sein: Wenn Du zum Beispiel einen Pudding damit gekocht hast, fisch sie aus dem Topf, und wasch sie gründlich mit warmem Wasser ab.

2. Tupf die Schote mit einem Papiertuch ab, und lass sie über Nacht an der Luft trocknen.
3. Füll ein Schraubglas mit **Zucker**, und steck die Vanilleschote hinein. Verschließ das Glas gut, und lass es mindestens zwei Wochen stehen. Danach schmeckt der Zucker nach Vanille.
4. Nun kannst Du die Schote aus dem Glas nehmen und den nächsten Nachtisch damit kochen. Dann fischst Du sie wieder heraus, wäschst sie ab und kannst noch mehr Vanillezucker damit machen.



Die ZEIT LEO-
Redaktion probiert
jedes Rezept für Dich
aus. Auf Facebook
kannst Du mit Deinen
Eltern ein Video dazu
ansehen.

www.facebook.com/zeitleo

Für ein Blech Vanillekipferl brauchst Du:

200 g Butter
50 g Zucker
50 g Vanillezucker
½ Teelöffel Salz
280 g Mehl 405
100 g gemahlene Haselnüsse
2 Teelöffel Puderzucker

Und so geht's:

1. Leg die **Butter** in eine Rührschüssel, zerteil sie mit einem Löffel in grobe Stücke, und lass sie eine halbe Stunde stehen, damit sie bei Zimmertemperatur etwas weicher wird. Gib dann den **Zucker**, den **Vanillezucker**, das **Salz**, das **Mehl** und die gemahlene **Haselnüsse** dazu. Knet alles gut mit den Händen durch. Form eine Kugel aus dem Teig, leg sie in die Schüssel, und deck diese mit einem Teller ab.

2. Stell den Teig eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Leg einen Bogen Backpapier auf ein Blech. Heiz den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vor.
3. Hol den Teig aus dem Kühlschrank. Nimm mit einem Teelöffel etwa walnussgroße Stücke vom Teig ab. Form sie zu Hörnchen, und leg sie auf das Backblech. Die Vanillekipferl sollen sich nicht berühren, da sie beim Backen ein bisschen breiter werden.
4. Schieb das Blech auf die mittlere Schiene in den Backofen, und lass die Kipferl 15 Minuten backen.
5. Sind die 15 Minuten rum, hol die Kipferl aus dem Ofen, und lass sie stehen, bis sie nur noch lauwarm sind. Dann nimm ein Teesieb, gib den **Puderzucker** hinein, und halt es über die Kipferl. Streich mit der Unterseite eines Löffels über den Puderzucker, sodass er durch das Sieb ganz fein auf die Kipferl herabrieselt.
6. Lass die Vanillekipferl abkühlen. Iss so viele, wie Du magst, und leg die übrigen in eine schöne Keksdose.