



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Rezept der Woche

Der Advent ist die Zeit der weihnachtlichen Düfte und Aromen. Wenn es draußen kalt wird, wärmen wir uns gerne bei einer heißen Tasse Tee oder Punsch. Dazu passen am besten hausgemachte Kekse, Lebkuchen, oder eine Schnitte „Birabrot“. Bei der Herstellung von Mürbteigen kommt es oft vor, dass die Teige keine gute Bindung haben und sich schlecht rollen und formen lassen. Meist sind die Teige zu warm, dadurch verlieren sie ihre

Bindefähigkeit. Ich empfehle Ihnen nur kühle Zutaten zu verwenden und den Teig nicht zu lange zu kneten.

Grundrezept für Mürbteig:

900 g Mehl
600 g Butter
300 g Zucker
1 Ei, Salz.

Durch Zugabe von Nüssen, Kakao, Eier, Vanillezucker, Zimt usw. können Sie den Teig nach belieben verfeinern.

Vanillekipfel

80 g Vanillezucker
2 g Salz
100 g Eier (2 Stk)
560 g Butter (kühl)
200 g Staubzucker
700 g Mehl
400 g ger. Walnüsse
(oder Mandeln,
oder Haselnüsse)

Tip: Beachten Sie, dass die Spitzen nicht zu dünn werden, da sie sonst dunkel backen

Alle Zutaten flott zu einem Teig mischen und für 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kipfelteig rasch zu Stangen rollen und in gleich große Teile schneiden

Teile in der hohlen Hand zu Kipferl rollen und auf Backpapier absetzen.

Hell backen und mit einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker dicht bestauben.

Nach dem Auskühlen nochmals bestauben.



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Lichtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch
Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc