

Ein hundert Jahre altes Rezept für Vanillekipferl

Wer liebt sie nicht: Vanillekipferl! Sie sind der Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen und für mich seit meiner Kindheit in der Adventszeit nicht wegzudenken. Und heute habe ich ein ganz besonderes Vanillekipferl-Rezept für Euch. Es stammt von meiner geliebten Großmutter Hilde. Sie selbst hat es in ihrem eigenen, handgeschriebenen Kochbuch festgehalten, das sie wiederum von Ihrer Mutter geerbt hat, die viel zu früh verstarb. Es umfasst 79 Rezepte welche vorwiegend in der altdeutschen Schrift "[Sütterlin](#)" geschrieben sind. Ihr könnt Euch vorstellen, dass ich mich ganz schön anstrengen muss, die alten Handschriften zu entziffern, doch je mehr ich darin lese, umso leichter fällt es mir. Neulich habe ich Euch das Kochbuch in einer [Instagram-Story von mir](#) vorgestellt und dank viele Eurer Zuschriften konnte ich dieses wunderbare Vanillekipferl-Rezept schließlich auch entziffern. Danke Euch dafür! Das Rezept für diese herrlichen Vanillekipferl stammt aus dem über hundert Jahre alten, in Sütterlin handgeschriebenen Kochbuch meiner Großmutter und Urgroßmutter Das Kochbuch habe nun ich wiederum von meiner Großmutter geerbt, als sie 2015 im Alter von 96 Jahren verstarb. Am 12. Dezember 2018 wäre sie 100 Jahre alt geworden und sie fehlt mir noch heute so sehr. Oft denke ich an sie und die wunderbare Zeit mit ihr zurück. Sie hat die Leidenschaft am Kochen in mir geweckt und schon als kleines Kind habe ich dieses Vanillekipferl-Rezept mit ihr gebacken. Heute, an ihrem 100sten Geburtstag, ist dieses Rezept ihr gewidmet - mit tiefem Dank für alles, was sie mir für meinen Lebensweg mitgegeben hat. Umso mehr freue ich mich, es mit Euch zu teilen. Das Rezept für die traumhaften und meiner Meinung nach allerbesten Vanillekipfer überhaupt ist also über 100 Jahre alt. Weitergegeben über vier Generationen. Um es vegan zu machen, habe ich lediglich die Butter durch Margarine ersetzt und als kleine persönliche Note einen Esslöffel Zitronensaft zum Teig hinzugefügt. Zarte Vanillekipferl nach einem über 100 Jahre alten Rezept. Wer also ein wirklich zauberhaftes, veganes Rezept für Vanillekipferl sucht, das über Generationen erprobt ist und Kinderaugen zum leuchten bringt - ist hier genau richtig. Diese Kipferl sind ein Traum und ein Teil meiner Geschichte. Ach, Großmutter, Du fehlst mir so sehr. Wenn wir uns wiedersehen - irgendwann - dann lesen wir gemeinsam in Kochbüchern - in Deinem, in meinen und backen wie verrückt, bis es im Himmel überall nach Zimt und Vanille duftet. In Liebe Deine Lea.

Zutaten (ca. 50 Stück - 1,5 Bleche)

Für die Kipferl

- 150 g Dinkelmehl type 630
- 50 g Puderzucker
- 50 g geriebene, blanchierte Mandeln
- 1 TL gemahlene Vanille (oder eine ausgekratzte Vanilleschote)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 90 g Margarine (z.B. Bio-Aslan)
- 1 EL Zitronensaft (kann entfallen, denn dies wurde von mir hinzugefügt)

Zum Bestäuben

- 35 g gesiebter Puderzucker
- 1 TL gemahlene Vanille

Zubereitung (20 Minuten Arbeitszeit und ca. 10 Minuten Backzeit pro Blech)

Den Ofen auf 165 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Dinkelmehl in eine Schüssel sieben, dann den Puderzucker ebenfalls gesiebt dazu geben. Die gemahlen Mandeln, 1 TL gemahlene Vanille und ein Päckchen Vanillezucker untermischen. Die Margarine in kleine Stückchen geschnitten dazu geben und 1 EL Zitronensaft über die Zutaten träufeln. Die Zutaten mit beiden Händen so lange verkneten, bis ein Teig entsteht, den man zu einer Teigkugel formen kann. Den Teig in 5-6 Portionen unterteilen, jede Teigportion nochmals zu einer Kugel kneten und dann auf einer Arbeitsfläche (ohne weiteres Mehl) länglich ausrollen. Vom wurstförmig ausgerollten Teig Stückchen in Größe von "Gnocchi" abstechen, zwischen den Handflächen zu Würstchen rollen und leicht gebogen auf das Backblech setzen. Zwischen den Hörnchen bzw. Kipferl etwas Platz lassen, da sie noch aufgehen. Vanillekipferl bei 165 Grad Umluft ca. 12 Minuten backen. Die Kipferl sollten dabei nicht dunkel werden, sondern nur gaaaanz leicht beginnen an den Enden zu bräunen. Nehmt sie dann unmittelbar aus dem Ofen und auch runter vom Blech, damit sie nicht zu stark nachbräunen. 35 g Puderzucker auf einen Teller sieben, mit 1 TL gemahlener Vanille vermischen und die Kipferl noch warm darin wenden. Vanillekipferl in einer mit Backpapier ausgelegten Dose trocken aufbewahren. Rechts auf dem alten schwarz-weiß Foto ist meine Großmutter Hilde zu sehen. Links davon ihre Schwester Liselotte, die heute 104 Jahre alt ist und in den USA lebt. Das Foto entstand etwa 1924 in Tübingen. Zart, vanillig und einfach köstlich Vanillekipferl nach dem Rezept meiner Großmutter und Urgroßmutter Ich hoffe, Ihr habt viel Freude an diesem super leckeren Vanillekipferl-Rezept. Eine schöne Adventszeit Euch allen, xoxoxo Eure Lea.

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Haselnuss-Kekse](#)
- [Vanillekipferl](#)
- [Zimtsterne](#)