

Kipferl, Gipfeli, Hörnchen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Kipferl, •—• Gipfeli, Hörnchen

Kipferl, Kipf, Kipfel oder Gipfeli, so nennt man in Österreich, Süddeutschland und der Schweiz Gebäck aus Hefe-, Mürbe- oder Blätterteig in mondsichelartiger Form eines Hörnchen.

Meist handelt es sich um Wiener Gebäck.

Ein Rezept Wiener Kipferl aus dem Lexikon der Kochkunst von 1886

!7" Kilogramm feines, gewärmtes und gesiebttes Mehl wird in einer Schüssel mit 250 Gramm zerlassener Butter, 8 Eidottern und 1/8 Liter süßem Rahm sehr gut vermischt, worauf man den Teig mit einem Kochlöffel tüchtig schlägt und durcharbeitet, einen halben Eßlöffel Salz, vier Eßlöffel gestossenen Zucker und 50 Gramm aufgelöste Hefe nach und nach hinzufügt; man läßt nun den mit einem warmen Tuch bedeckten Teig gehörig aufgehen, treibt ihn dann auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett zu messerrückendicken Kuchen aus, die man in handbreite viereckige Stücke mit dem Kuchenrädchen zerschneidet, mit einer Fülle von eingemachten Früchten oder einer Mandel- Mohn- oder Rosinenfülle belegt, der Quere nach zusammenrollt, etwas krumm biegt, mit Ei bestreicht, noch eine Weile aufgehen läßt und auf einem Blech bei mäßiger Hitze fast eine halbe Stunde bäckt. Nach Belieben kann man sie dann noch mit einer Wasserglasur überziehen und kann auch die Füllung weglassen.

Der österreichische Bäckermeister Peter Wendler, so ist in vielen Lexika nachzulesen, hat nach der Rettung Wiens vor den Türken im Jahre 1529 die Form des türkischen Halbmondes gebacken.

Besonders lecker und bekannt sind die [Vanille-Kipferl](#)

Das Rezept Vanillekipferl von Johann Lafer gleich [HIER](#)

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kipferl/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED