

Cachitos de Vainilla

Vanillekipferl





A principios de noviembre muchas personas ya planean las fiestas navideñas: dónde festejan, con quién festejan o qué menú navideño se preparará. Además, no deben faltar las galletas de navidad en el periodo prenavideño. Sin duda los "cachitos de vainilla" son las favoritas y más populares en Alemania y Austria. Quién no conoce las galletas de forma de media luna cubiertos con azúcar en polvo. Aunque nací y viví los primeros 20 años de mi vida en Perú, los "cachitos de vainilla" eran obligatorios, a pesar del calor peruano en esta época del año. Pues mis raíces austríacas por parte de mis padres y abuelos al final no se pueden negar. La tradición de preparar las galletas se ha preservado hasta hoy. Mis hermanos y sobrinos solo le pedimos a mi madre y abuela como regalo de navidad los "cachitos de vainilla».

«Existe una directiva de la UE que define el ángulo exacto de flexión de esta galleta»

Es difícil de especificar el origen de los "cachitos de vainilla». En el siglo XIX la pulpa de vainilla era muy costosa. Solamente los nobles y reyes podían pagarla. En el año 1874, sin embargo, los químicos alemanes Wilhelm Haarmann y Fernando Tiermann lograron producir exitosamente la vainilla sintética. Así que en esta época las galletas comunes de mantequilla, azúcar, nueces y harina podían ser refinadas con el sabor de vainilla. Se

Bereits Anfang November beginnen viele darüber nachzudenken und zu planen, was zu Weihnachten geschieht: wo feiere ich Weihnachten, wer ist alles dabei, und welches Menü wird zubereitet? Zudem darf in der Vorweihnachtszeit auch das Weihnachtsggebäck nicht fehlen. Ohne Zweifel sind hier die Vanillekipferl das beliebteste Gebäck; besonders in Deutschland und Österreich. Wer kennt sie nicht, die halbmondförmigen und mit Puderzucker bestreuten Kekse? Obwohl ich in Peru geboren und aufgewachsen bin, waren Vanillekipferl ein Muss in der Weihnachtszeit, trotz glühender Hitze im Sommer Perus. Hier kommen dann eben doch meine österreichischen Wurzeln zutage, die Herkunft meiner Eltern und Großeltern. Diese Backtradition hält sich bis heute: meine Geschwister, Nichten und Neffen wünschen sich jährlich von meiner Mutter, der Oma, keine Geschenke, sondern nur Vanillekipferl.

«Eine EU-Richtlinie legt sogar den genauen Krümmungswinkel der Vanillekipferl fest»

Die Herkunft der Vanillekipferl ist schwer auszumachen. Die Spuren führen bis ins 19. Jahrhundert. Damals waren Zutat – wie die Vanilleschote – noch Gold wert und konnten daher nur von Edelleuten und Königen bezahlt werden. Im Jahre 1874 allerdings gelang den deutschen Chemikern Wilhelm Haarmann und Ferdinand Tiemann die Herstellung des synthetischen Vanillins, das den Geschmack der echten Vanille nachahmt. Damit konnten die Plätzchen aus Butter, Zucker, Nüssen und Mehl mit dem Vanillearoma verfeinert werden und ihren Siegeszug durch Europa starten. Die Halbmondform der Kekse

presume que las galletas de forma "media luna» han sido inventadas ya mucho antes por pasteleros vieneses.

Por cierto, existe incluso una directiva de la UE que define el ángulo de flexión y la intensidad del olor de la vainilla de estas galletas!

sollen allerdings Wiener Bäcker bereits viele Jahre vorher erfunden haben. Diese «Kipferl» bestanden damals jedoch nur aus Mürbeteig.

Übrigens: Heute legt sogar eine EU-Richtlinie den Krümmungswinkel sowie die Geruchsstärke der Vanillekipferl fest!

Zutaten (für zwei Bleche):

1 Ei

70 g Zucker

210 g Butter

100 g Mandeln, gemahlen

Mark von 2 Vanilleschoten

5 Päckchen Vanillezucker

250 g Mehl

reichlich Puderzucker zum Wälzen der Vanillekipferl

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Ei, Zucker und Vanillemark, Mandeln und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Diesen danach auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage zu einer Rolle formen. Davon ca. 1–2 cm große Stücke schneiden und diese zu Kipferl formen.

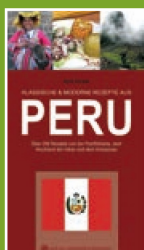
Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) / 200 °C (Ober-Unterhitze) etwa 12–15 Minuten backen.

Zwischenzeitlich etwa 100g Puderzucker und 4–5 Päckchen Vanillezucker vermischen. Die noch heißen Kipferl anschließend darin wälzen.



Heidi Schade ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie schreibt regelmäßig kulinarische Kolumnen, hat das erste deutschsprachige Buch über die peruanische Küche geschrieben, sowie als Autorin und Fotografin an mehreren Büchern mitgewirkt. Heidi Schade lebt und arbeitet heute in Mainz.

www.heidi-schade-fotografie.de



Schade, Heidi:

Klassische & moderne Rezepte aus Peru - Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.

Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S.,

Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Maingebiet sind erhältlich über den Onlineversand www.mi-tierra.de, und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.