



Gedicht von Willi Corsten

MÄC

Kids
Kochklub

VANILLEKIPFERN

Für diese Kipferln borgt ihr von Mutter
140 Gramm Mehl und 100 Gramm Butter,
50 Gramm geriebene Mandelkern fein,
wahlweise dürfen 's auch Haselnüsse sein.

40 Gramm Zucker kommen hinzu
und ein Päckchen Vanillezucker im Nu.

Die Hände schnell waschen,
denn jetzt geht's daran,
den Teig zu kneten ganz rasch, oh Mann.
Ne Wurst daraus rollen, knapp daumendick,
in fingerlange Würstchen teilen das Stück.
Aufs Backblech damit, zu Kipferln krümmt,
bei 200°C sind in 15 Minuten sie fertig - bestimmt.

Hellgelb und heiß müsst ihr, wie sie sind,
sie jetzt wälzen in Puderzucker geschwind,
den Mama vorher verfeinert schon hat
mim Mark der Vanilleschote doch glatt.
Nun sind sie fertig und schmecken ganz fein
den großen und den kleinen Kinderlein.

Anmerkung:
KM bedankt sich für die Abdruckgenehmigung des Kinderfotos bei den Eltern. Ferner wünschen diese nicht, dass die Namen ihrer Kinder unter das Foto gedruckt werden.

Du brauchst:

140 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Mandeln / Nüsse
1 Päckchen Vanillezucker + und noch 1 x 40 g Zucker