

# Vanillekipferl mit Holunder-Birnen-Punsch

## Zutaten für die Vanillekipferl (für 6 Personen):

- 210 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Butter mit Zucker und Vanillemark in einer Schüssel zusammen aufschlagen. Mandeln, Mehl und Salz nach und nach dazugeben und verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Aus walnussgroßen Teigkugeln Kipferl formen. Diese auf ein Blech mit Backpapier legen und im Ofen circa 12 Minuten backen. Puderzucker sieben und mit Vanillezucker vermischen. Die Kipferl nach dem Backen noch lauwarm in dem Gemisch wälzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Zutaten für den Punsch:

- 700 ml Holunderbeersaft
- 700 ml Birnensaft
- 100 g Rohrzucker
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 2 Stangen Zimt
- 1 EL Koriandersaat
- 5 Gewürznelken
- 5 Kapseln Kardamom
- 2 EL gemahlener Ingwer
- 6 Körner Piment
- 2 EL schwarzer Tee

Zitrone und Orange auspressen. Den Saft mit allen anderen Zutaten, bis auf den Tee, in einen Topf geben und langsam aufkochen. Den Tee in einem Teefilter hinzufügen und 3 Minuten ziehen lassen. Den Punsch durch ein Sieb geben, bei Bedarf nochmals erwärmen und servieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 13.12.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)