

Ванільні рогалики (Vanillekipferl)

Ванільні рогалики (Vanilkipferl) - ніжне ароматне печиво - класика святкового зимового застілля.

Ванільне різдвяне печиво, ванільні півмісяці, ванільні рогалики як тільки їх не називають, в оригіналі “Vanillekipferl”- ванільний кіпферль. Традиційний різдвяний рецепт австрійської випічки, а тепер не тільки австрійської, адже став популярний в Німеччині, в Чехії, в Словаччині, в Угорщині і в Україні.

Як правило його готують із дрібно потертого мигдалю, вершкового масла, жовтків та борошна. У різних країнах зустрічаються різні рецепти цього печива - одні замінюють мигдаль на волоські горіхи чи фундук, інші на кокос. Але основним і незмінним інгредієнтом у цьому печиві є ванільний цукор, який надає йому особливого смаку та аромату.

Ванільні рогалики походять з Відня, Австрія, але особливо популярні у баварському місті Нердлінген. Проте печиво відоме по всій Європі, його традиційно готують перед Різдвом. Оскільки усі приготування до Різдва тривають протягом Адвенту, а це чотири тижні, у тому часі випікають багато видів печива і виготовляють багато цукерок. І ця традиція у цей святочний зимовий час зберігається століттями. Проте у Відні ванільні півмісяці можна знайти у кав'ярнях протягом цілого року.

За легендою, печиво було виготовлене у формі півмісяця під час битви за Відень, воно символізувало герб турецької держави. У такий спосіб немовби «поїдання» ворожої армії, що символізувало святкування розгрому османського війська об'єднаними польсько-австрійсько-німецько-козацькими військами під проводом Яна Собеського 1683 року, внаслідок якого було знято турецьку облогу габсбурзької столиці, тобто Відня.

-
- 250 гр борошна
 - 1 дрібка розпушувача тіста
 - 125 гр цукру

- 2 чайні ложки ванільного цукру
- 3 жовтки
- 200 гр вершкового масла чи маргарину
- 125 гр меленого мигдалю

Для посипки:

- 50 гр цукрової пудри
- 2 чайні ложки ванільного цукру

Нагріти духовку до 180-200 С.

Просіяти борошно і розпушувач у глибоку миску. Додати цукор, ванільний цукор, маргарин чи масло, мигдаль і усе добре розтерти руками чи міксером із насадками для тіста до утворення крихт. Додати жовтки і замісити тісто.

Викласти тісто на робочу поверхню та не підсипаючи борошна сформувати ковбаску. Якщо тісто липне до поверхні тоді його потрібно трішки охолодити. Нарізати тісто невеликими порціями та двома руками розкачати маленький джгутик, надаючи йому форми рогалика чи підкови. Викласти готові рогалики на деко та випікати 10 хв.

Ще гарячими посипати рогалики цукром-пудрою із ваніллю. Охолодити випечені рогалики на деку і обережно зняти їх, так як тісто доволі пісочне і крихке. Перекласти їх в металеву банку, в якій ця різдвяна випічка зможе довше залишатися свіжою і хрумкою.









