

Muscat de Noël



Zimt-Anis-Kipferl

Ein Rezept vom Konditorenweltmeister

Die große Rezeptreihe zum Sammeln





Zimt-Anis-Kipferl

mit einem Hauch von Tahitivanille
Dazu als Dessertwein: Muscat de Noël
(natürlicher Süßwein - Vin Doux Naturel)

UND SO WIRD'S GEMACHT:

- 250 g Mehl mit
- 125 g Mandelgrieß
- 125 g Zucker
- 5 g Zimtblüten fein gemahlen
- 1/2 Vanilleschotenmark (Tahitivanille)
- 2 g Meersalz mischen.
- 250 g Butter unterkneten, zu Rollen formen und 1 Stunde kalt stellen. Danach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Händen kleine Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 160° C ca. 20 Min. knusprig backen.

Die Kipferl noch warm in 250 g Puderzucker, der mit 5 g Anispulver gemischt wurde, wälzen.

MUSCAT DE NOËL - TRADITION UND GEGENWART



Der "Muscat zur Weihnachtszeit" mit seinen jungen, frischen Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Pfirsichen, von Gewürznoten wie Zimt, Ingwer und Anis wurde schon im 14. Jahrhundert aus dem südfranzösischen Roussillon an den Königshof von Barcelona geliefert.

Die Rebsorten Muscat à Petit Grain und Muscat d'Alexandrie aus der Ernte des laufenden Jahres geben dem Wein die natürliche Süße und seine komplexen Aromen.

Den heutigen französischen Genießern läuft schon das Wasser im Munde zusammen beim Gedanken an Gänseleberpastete mit einem Glas gut gekühlten Muscat de Noël.

Wir Deutschen verbinden mit Weihnachten eher unser traditionelles Gebäck - selbstgebacken oder aus der Konditorei. Und dazu passt Muscat de Noël ebenso! Probieren Sie's!

