

Mit Florian durch den Advent

9. Dezember

25 Adventgeschichten von Dagmar Kleewein

Texte für den Adventkalender 2017
(Regenbogen Nr. 6)

9. Dezember

Vanillekipferln ohne Mama

Der Wecker surrt. Florian dreht sich um. Er würde lieber liegen bleiben, aber er muss in die Schule. „Aufstehen, Schlafmütze“, ruft Mama. „Aufstehen!“ Nachdem er sich gewaschen und angezogen hat, geht er in die Küche zum Frühstück. Auf der Pinwand hängt der Wunsch von Mama. Darauf steht: Ich wünsche mir, dass ich keine Vanillekipferl machen muss. „Oje, Vanillekipferl sind ausgeträumt“, sagt Florian laut. „Das wird es nicht geben“, antwortet Kurt. „Wir machen die Kipferl ohne Mama“, sagt er. „Weihnachten ohne Vanillekipferl, das geht gar nicht.“

Um sechs Uhr am Abend versammeln sich alle vier in der Küche. Mama hat versprochen sich mit einem Buch in die Küche zu setzen, damit es kein Vanillekipferl-Unglück gibt.

Die Küchenwaage steht auf dem Tisch. Die Advent-Bäcker waschen sich ihre Hände und binden sich je eine Schürze um. Neben der Küchenwaage liegt das Vanillekipferl-Rezept von Oma-Macher.

Darauf steht:

250 g Mehl

210 g Butter

100 g Mandeln

(geschält, gerieben)

70 g Staubzucker

150 g Staubzucker

2 Packerl Vanillezucker

Die Zutaten, Mehl, Staubzucker, Butter und Mandeln wiegt Florian ab, Kurt knetet alles zu einem Teig und Julia darf schon kosten. „Dann muss der Teig im Kühlschrank rasten, damit die Teigrollchen beim Formen nicht so schnell brechen“, hat Mama festgestellt. In der Zwischenzeit wird alles sauber gemacht. Was nicht mehr gebraucht wird, wird wieder verstaut. Der Staubzucker mit dem Vanillezucker in dem die noch warmen Kipferl gewälzt werden, wird in einer Schüssel hergerichtet. Dann kommt der Teig aus dem Kühlschrank. Nach Mamas Anleitungen ma-

chen sie aus dem Teig dicke Teigwürste. Von diesen müssen sie immer ein Stück von der großen Wurst abschneiden und daraus ein kleines Würstel formen und dieses zu einem Kipferl biegen und auf das Blech setzen.

„Das ist ein ‚Kipf‘ und kein Kipferl“, meint Kurt als er sein erstes „Versucherle“ anschaut. Ganz dick und plump liegt es auf dem Blech. Mit der Zeit werden aus den „Kipf“ richtig schöne, gebogene Kipferl. Bei 200 Grad werden sie gebacken und warm vom Blech gelöst und in der Zuckermischung gewälzt.

Bald duftet die ganze Wohnung nach Vanille und Mandeln. „Hmm“, macht Mama und zieht den Duft durch die Nase. „Darf ich kosten?“, fragt sie. „Du darfst“, meint Kurt. Florian und Kurt wälzen die Kipferl weiter in der Staubzucker-Vanillezucker-Mischung. „Traumhaft“, schwärmt Mama, „einfach himmlisch“, und kaut genüsslich am ersten Kipferl. „Wenn ich sie nicht machen muss, schmecken sie zehn Mal besser“, sagt Mama und schmatzt dabei genüsslich. Dann naschen Kurt, Julia und Florian. „Aber zuerst die verunglückten!“, ruft Kurt, als Julia schon zu einem makellos geformten Kipferl greifen will.

Von den ersten Kipferl gestärkt machen sie weiter. Bald zieht Kurt das letzte Blech aus dem Rohr. Julia zählt „elfundzwanzig“ Vanillekipferl und nachher „zehndzwölf“ als ein Kipferl wieder in ihrem Mund verschwindet.

Am nächsten Morgen sind alle Spuren des Vanillekipferl-Backabenteuers verschwunden. „Und wo sind die Kipferl?“, fragt Florian. „Welche Kipferl?“, fragt Mama, „die gibt es erst zu Weihnachten.“