



## PRESSEINFORMATION

September 2017

### Adventsbäckerei: Vanillekipferl mit cremigem Amarula

Kaum fallen die ersten Blätter vom Baum und die Luft wird wieder kühler, stellen sich ambitionierte Hobbybäcker und Weihnachtsfans eine ganz entscheidende Frage: Sollen es in diesem Jahr exotische Plätzchen oder doch gewohnte Klassiker für das gemeinsame Teetrinken in der Weihnachtszeit werden?



*Bild: Amarula Vanillekipferl von Anne Ziege*

In diesem Jahr wird diese Frage überflüssig, denn Amarula hält ein Rezept für einen neu interpretierten Plätzchen-Klassiker bereit: Vanillekipferl mit cremigem Amarula. Die süßen Plätzchen sind gefüllt mit einer Amarula-Ganache und damit nicht nur ein wahrer Augen-, sondern auch Gaumenschmaus.

### Amarula Vanillekipferl

Zutaten für 20 - 30 Plätzchen:

- 250 g Mehl
- 200 g Butter (kalt, gewürfelt)
- 100 g gemahlene Mandeln

100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Mark 1 Vanilleschote  
Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Zutaten für die Füllung:

150 g Schokolade  
50 ml Sahne  
25 ml Amarula

### Zubereitung:

Zunächst wird die Ganache für die Füllung vorbereitet. Hierzu die Sahne unter ständigem Rühren aufkochen, von der Herdplatte nehmen und den Amarula und die Schokolade hinzufügen. Bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist, sollte die Masse immer wieder umgerührt werden. Anschließend sehr gut abkühlen lassen - am besten über Nacht, um die Ganache fester werden zu lassen.

Für den Mürbeteig werden alle Zutaten miteinander vermengt, der fertige Teig in Frischhaltefolie eingewickelt und im Kühlschrank eine Stunde geparkt. Anschließend können die Kipferl von Hand geformt und befüllt werden: Dafür den Teig ausrollen, Kreise ausstechen und in die Mitte einen Klecks Ganache geben. Anschließend zu typisch sichelförmigen Kipferln formen.

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) bzw. 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, die Kipferl ca. 15 - 20 Minuten backen und abkühlen lassen.



Weitere kreative Rezepte gibt es unter [blog.amarula.de](http://blog.amarula.de).

Weitere Infos zum Amarula Cream-Likör gibt es auf unserer Presseseite: [presse.amarula.de](http://presse.amarula.de).

#### **Über Amarula:**

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream-Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

*Bitte Copyright beachten: © Anne Ziege für Amarula.*

*Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.*

#### **Pressekontakt:**

earnesto GmbH  
Julia Köster  
Hildebrandtstraße 24 D  
40215 Düsseldorf  
Tel: 0211 – 8 66 52.445  
[amarula@crosspr.de](mailto:amarula@crosspr.de)