

Vanillekipferl - so knusprig, zart & mürbe wie von Oma



MENGE: 40 Stück

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min

WARTEZEIT: 1 h

BACKZEIT: 12 min

KIPFERLTEIG

175 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
75 g Puderzucker
1 Vanilleschoten
1 Prise Salz
2 Eigelb
150 g Butter (kalt!)

PUDERZUCKERKLEID

100 g Puderzucker
50 g Zucker
2 Vanilleschoten

Ein echter
Klassiker!

01

Kratz für den Kipferlteig und das Puderzuckerkleid die Vanilleschoten aus und mische die Vanille jeweils unter den Puderzucker. Gib den Kristallzucker zur Mischung für das Puderzuckerkleid hinzu.

02

Mische das Mehl mit dem Vanille-Puderzucker, den gemahlenden Mandeln und dem Salz. Schneide die kalte (!) Butter in kleine Würfel und gib sie zusammen mit den Eigelben zur Mischung hinzu. Knete aus allen Zutaten rasch einen Teig. Packe den Teig in Folie gewickelt für 1 Std. in den Kühlschrank.

03

Heize den Backofen auf 140°C vor. Lege zwei Backbleche mit Backpapier aus.

04

Unterteile den Teig in zwei Teile. Belasse einen Teil im Kühlschrank und forme aus dem anderen Teil durch Rollen und Biegen kleine Hörnchen (Achtung: die Ränder sollten nicht zu dünn sein!). Wiederhole dies mit Teil 2 des Teiges. Lege die Kipferl jeweils mit Abstand auf das Backblech.

05

Backe die Vanillekipferl für ca. 12-15 min. Die Ränder sollten gerade braun werden.

06

Lass die Kipferl etwas abkühlen (!) und wälze sie noch lauwarm (!) in der Vanille-Puderzucker-Zucker-Mischung. Lass die kleinen fein-mürben Schönheiten auf einem Kuchengitter auskühlen.

tipps & tricks

- ♥ Verwende für den Teig kalte (!) Butter und halte die Ruhepause ein, damit die Vanillekipferl später nicht brechen.
- ♥ Forme den Rand nicht zu dünn, damit die Kipferl gleichmäßig backen und die Ränder später nicht brechen.
- ♥ Backe die Kipferl nicht zu lange. Beim Rausholen sind sie noch weich, härten beim Abkühlen aber aus.
- ♥ Die Kipferl müssen etwas abgekühlt sein bevor du sie in Puderzucker wälzt, sonst sind sie zu weich.
- ♥ Wälze die Kipferl noch leicht lauwarm in der Puderzuckermischung, damit das weiße Kleid gut haften bleibt.
- ♥ Der Kristallzucker im Puderzuckerkleid gibt etwas extra Crunch.