

Vanillekipferl (ca. 70 Stück)



Kipferl:

140 g Mehl
20 g gemahlene Mandeln
20 g geriebene Haselnüsse
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
100 g Butter
das Innere 1/2 Vanilleschote

Deko:

3,5 EL Vanillezucker
2,5 EL Puderzucker gesiebt

Backzeit:

ca. 7 min bei
180°C (Ober-/Unterhitze)



So geht's

Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, mit Mandeln, Haselnüssen und Zucker und der Prise Salz mischen. Eine Mulde in die Mitte machen, das Eigelb hineingeben. Butter in Stücken aussenrum geben und die Vanilleschote auskratzen und dazu geben. Nun alles schnell zu einem Teig verkneten, diesen dann in Folie wickeln und 1 h kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Zuckermischung zum Wälzen der Kipferl vorbereiten. Dazu Puderzucker sieben und mit Vanillezucker mischen. Auf einem großen, flachen Teller bereitstellen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen (Umluft).

Den Teig aus der Kühlung nehmen und kurz weichkneten. Dann daraus kleine Kipferl formen (Dazu einen Teelöffel vom Teig abstechen und zwischen den Händen zu einer Wurst rollen).

Die Enden abrunden und die "Teigwurst" als Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Sooft wiederholen, bis der Teig alle ist.

Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Kipferl 10 min backen (Achtung, wenn die "Spitzchen" der Kipferl anfangen bräunlich zu werden - sofort aus dem Ofen nehmen. Die Kipferl sollen blass bleiben...)

Sofort nach dem Backen die Kipferl kopfüber in die Zuckermischung legen (Vorsicht - sie zerbrechen leicht). Einmal in der Zuckermischung wenden und auf einem Gitterrost oder Teller vollends abkühlen lassen und danach in eine Blechdose schichten und aufbewahren.

Tipp: Da die Zuckermischung nur an den warmen Kipferln haftet und man schnell sein muss, empfiehlt es sich hier nur ein Blech auf einmal in den Ofen zu schieben!