

VANILLE KIPFERL



ZUTATEN

250g Mehl

(Weizen, 700 oder 550)

210g kalte Butterwürfel

100g gemahlende Mandeln

70g gesiebter Staubzucker

5EL Staubzucker zum Wenden

3 Packungen

Bourbonvanillezucker

In diesem Rezept halten wir es wie unsere Omas „ganz früher“ – ohne Dotter. Erfahrungsgemäß kann man ein Vanillekipferl-Rezept nach der Menge der verwendeten Flüssigkeit beurteilen. Je weniger Flüssigkeit (auch kein Ei!), desto mürber werden die Kipferl.

1. Mehl in eine Schüssel sieben und mit kalten Butterwürfel in der Küchenmaschine (Kneithaken) bei mittlerer Stufe verkneten, bis sich Brösel bilden. Mandeln und Staubzucker einarbeiten. Wichtig: Den Teig so rasch wie möglich verarbeiten. Wenn man den Teig mit den Händen knetet, wird er zu warm! Teig in Klarsichtfolie wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Hände kalt waschen und gut abtrocknen. Stücke vom Teig abstechen und zu langen Strängen (ca. 2 cm) rollen. Diese in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und kurz zwischen den kalten Händen rollen und zu gleichmäßigen Kipferln formen. (Achtung: Zu dünne Spitzen verbrennen schnell!)

3. Vanillekipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im 170°C vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze) ca. 10 Minuten backen. Sofort aus dem Ofen nehmen, wenn die Kipferl leicht Farbe annehmen. (Bäckt man sie zu lange, leidet der Geschmack!) Die gebackenen Kipferl auf dem Blech kurz leicht abkühlen lassen.

4. Restlichen Staubzucker mit Bourbonvanillezucker in der Küchenmaschine zu feinem Pulver verarbeiten. Die warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

TIPP: Die Kipferl ein paar Tage in einer gut verschlossenen Keksdose ruhen & durchziehen lassen.

BERGERGUT