

Vanillekipferl

Rezept für 80 Stück

ZUTATEN:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl (Type 405)

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 g gemahlene geschälte Mandeln

175 g weiche Butter

2 Eigelb

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

3 EL Puderzucker

3 Päckchen Vanillezucker (zum Wälzen)



©Fotostudio Diercks für ZS Verlag

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker und Mandeln in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und die Eigelbe dazu geben. Alles erst mit den Knet haken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig in 2 Stücke teilen, diese jeweils zu einer langen Rolle formen. Die Rollen in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde kühl stellen.
3. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Eine Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Folie wickeln und in etwa 40 Scheiben schneiden. Die Teigstücke auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu 6 bis 7 cm langen Rollen formen. Die Rollen dabei an den Enden spitz zulaufen lassen und zu Hörnchen biegen. Die Kipferl auf die Backbleche legen. Aus der zweiten Teigrolle ebenfalls Kipferl formen.
5. Die Bleche auf die untere und mittlere Schiene in den Ofen schieben (Topfhandschuhe!). Die Kipferl 10 bis 15 Minuten backen, bis sie hellgelb sind (Küchenwecker!). Inzwischen Puderzucker und Vanillezucker zum Wälzen der Kipferl auf einem Teller vermischen.
6. Die Bleche aus dem Ofen nehmen (Topfhandschuhe!) und die Kipferl darauf etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Die noch warmen Kipferl nacheinander vom Blech nehmen und sehr vorsichtig in der Puderzucker-mischung wälzen (sie brechen leicht!). Auf einem Teller abkühlen lassen.



Mehr Rezepte in:
"Kochen und Backen mit der Maus"