



Vanillekipferl

Rezept habe ich etwas abgeändert, damit ich eine ganze Butter verwenden kann.
Fertige Vanillekipferl einige Tage ruhen lassen, damit sie mürbe werden und das Vanille Aroma zum Tragen kommt.

Zutaten

Menge	Zutat
Teig	
250 g	Butter
320 g	Mehl glatt
100 g	Mandeln gerieben
100 g	Staubzucker
2	Eidotter (Eigelb)
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz
Zum Wälzen	
150 g	Staubzucker
1 Pkg	Vanillezucker

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Teig (10 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>1 Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen und in eine große Schüssel geben. Dazu nun 250 g Butter 320 g Mehl glatt 100 g Staubzucker 100 g Mandeln gerieben 2 Eidotter (Eigelb) und 1 Prise Salz Das Ganze nun mit den Händen gut verkneten, bis sich alle Zutaten zu einem schönen Teig zusammengeformt haben. Diesen nun in zwei Hälften teilen und im Kühlschrank für 2 bis 4 Stunden kalt stellen.</p> <p>Kipferl formen (25 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	2.	<p>Eine Hälfte des Teiges nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Nun mit den Händen zu einer langen 'Wurst' mit einem Durchmesser von rund 3 cm ausrollen. Danach rund 1 cm dicke Scheiben abstechen. Diese erst zu einer Kugel formen und danach zwischen den Handflächen ausrollen, so dass die Enden etwas dünner sind. Diese dann zu Kipferl formen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit der zweiten Hälfte des Teiges dann ebenso verfahren.</p> <p>Kipferl backen (15 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	3.	<p>Backrohr auf 170 °C vorheizen. Im Backrohr die Kipferl nun bei Umluft backen und darauf achten, dass sie nicht dunkel werden ! Je nach Backrohr dauert das ein paar Minuten kürzer oder länger. Die Kipferl dann vom Backblech nehmen und etwas auskühlen lassen.</p> <p>Kipferl wälzen (10 Minuten)</p>
<input type="checkbox"/>	4.	<p>150 g Staubzucker und 2 Pkg Vanillezucker auf einem großen Teller vermengen und die ausgekühlten Vanillekipferl einzeln darin wenden und am besten auf einen Teller geben damit sie danach vollständig auskühlen können. Die fertigen vollständig ausgekühlten und gewälzten Kipferl nun in eine Vorratsdose geben und einige Tage ruhen lassen. So kann sich das Vanille Aroma entfalten und der Teig mürbe werden.</p>



Tipp

Für den Teig unbedingt Butter nehmen. Da der Teig am besten mit den Händen verknetet wird, diese erst gründlich waschen.

Anstelle der Vanilleschote kann man auch Vanille Aroma oder Vanille Extrakt oder Vanille Zucker nehmen.

Die fertigen Vanillekipferl halten sich sicher 4 Wochen.

In vielen Rezepten steht eine Prise **Salz** auf der Zutatenliste und einige werden sich gefragt haben, was das **Salz** im **süßen** Teig wohl zu suchen hat. Das **Salz** sorgt dafür, dass die Süße des Gebäcks noch besser wahrgenommen wird. Außerdem steuert das **Salz** die Entwicklung von Enzymen und steuert so die Gärung im Hefeteig.

Kekse, Kuchen, Torten,
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Zeitkategorie**
Mittel
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
1 Stunde
- **Preiskategorie**
Mittel