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)
☐
1.

1 1Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen und in eine große Schüssel geben. Dazu nun
250 g 250Butter
320 g 320Mehl glatt

100 g 100Staubzucker
100 g 100Mandeln gerieben
2 2Eidotter (Eigelb) und
1 Prise 1Salz 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.

Kipferl formen (25 Minuten)
☐
2.

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.

Kipferl backen (15 Minuten)
☐
3.

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.

Kipferl wälzen (10 Minuten)
☐
4.

150 g 150Staubzucker und
2 Pkg 2Vanillezucker 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.

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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Mittel

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Mittel

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste