Vanillekipferl

7 Schritte **78** Min Wartezeit

ZUTATEN

- [ ] **250 g** Mehl (glatt bzw. Type 405)
- [ ] **100 g** Mandeln, blanchiert und fein gerieben
- [ ] **70 g** Staubzucker (Puderzucker)
- [ ] **200 g** kalte Butter
- [ ] **2** Eidotter (Eigelb)
- [ ] **1 Prise** Salz
- [ ] Mark von ½ Vanilleschote
- [ ] **100 g** Staubzucker zum Wälzen
- [ ] **2 Päckchen** Vanillezucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

0. Mehl, geriebene Mandeln und Staubzucker auf die Arbeitsfläche geben. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit den trockenen Zutaten rasch zu feinen Bröseln zerreiben.
1. Eidotter, Salz und Vanillemark dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Nur so lange kneten wie nötig.
2. Den Teig zu zwei Rollen formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
   60 Min Wartezeit
3. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Staubzucker und Vanillezucker in einem tiefen Teller mischen.
4. Von den Rollen gleich große Stücke abschneiden, etwa 10 g. Jedes Stück zu einer Rolle mit dünnen Enden formen, zum Kipferl biegen und auf das Blech legen. Den restlichen Teig solange kalt halten.
5. Die Kipferl 12 bis 14 Minuten hell backen. Sie sollen nur an den Spitzen leicht Farbe nehmen.
   13 Min Wartezeit
6. Auf dem Blech 5 Minuten abkühlen lassen. Dann noch warm vorsichtig im Vanillezucker wälzen und ganz auskühlen lassen.
   5 Min Wartezeit

Dieses Rezept auf dem Handy
QR scannen — Schritt-für-Schritt-Kochmodus, Portionen umrechnen und vorlesen lassen. Kostenlos auf deine-kochwelt.de