

Vanillekipferl

ZART · MÜRBE · HIMMLISCH

★
Dauer: 20 Minuten
Backzeit: 8–10 Minuten
Menge: ca. 50 Stück
♡

Zutaten

Für den Teig

180 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Vanillepaste
1 Ei (Größe M)
130 g Butter (nicht ganz so kalt)

Zum Wenden

6 Pck. Vanillezucker

Vorbereitung

- Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für handgeformte Kipferl ein Backblech mit Backpapier auslegen.

♡ Aufbewahrung

Trocken, dunkel und luftdicht
verpackt lagern.
Haltbarkeit: etwa 4 Wochen.

Von Hand formen

- 1 Alle Teigzutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten.
- 2 Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen.
- 3 In 6 cm lange Stücke schneiden.
- 4 Zu Kipferln formen und auf das Backblech legen.
- 5 8–10 Minuten backen.
- 6 Nach dem Backen 5 Minuten abkühlen lassen.
- 7 Anschließend sofort in Vanillezucker wenden.

Mit der Kipferlmatte

- 1 Alle Teigzutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten.
- 2 Teig in die Mulden drücken und mit einem Teigschaber abziehen. Die Matte nicht einfetten.
- 3 Bei 170 °C Ober-/Unterhitze 8 Minuten backen.
- 4 Nach dem Backen aus der Form stürzen.
- 5 5 Minuten abkühlen lassen und dann in Vanillezucker wenden.