

Rezept

Vanillekipferl

Ein Rezept von Vanillekipferl, am 19.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	210 g weiche Butter
70 g Zucker	1 Prise Salz
100 g geschälte gemahlene Mandeln	250 g Mehl (Type 405)
Backpapier für die Bleche	Mehl zum Verarbeiten
50 + 50 g + g Puderzucker + Zucker zum Wälzen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig schlagen. Zucker, Salz und Vanillemark gründlich unterrühren. Mehl und Mandeln dazugeben und kurz unterkneten. Den Teig zu ca. 3 cm dicken Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen in knapp zentimeterbreite Scheiben schneiden. Die Teigstücke zwischen den Händen oder auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kipferln rollen. Mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Kipferl in ca. 10 Min. blassgelb backen. Die Bleche aus dem Ofen nehmen.
3. Den Puderzucker gut mit dem Zucker mischen. Die noch heißen Kipferl ganz vorsichtig in der Zuckermischung wenden, dabei aufpassen, dass sie nicht brechen – sie sind sehr mürbe. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.