



Vanillekipferl



4 Bleche



1 h zubereiten

2 h kühlen

7-10 min backen



backen

ZUTATEN

für den Teig

250 g Mehl

50 g Puderzucker

50 g geriebene Haselnüsse

50 g geriebene Mandeln

2 Pck. Vanillezucker

200 g kalte Butter

1 TL Vanillepaste

zum Bestreuen

100 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten zugeben (die Butter stückchenweise) und alles zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 h, noch besser über Nacht, kalt stellen.

Den Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 180°.

Aus dem Teig Kipferl formen. Dafür kleine Teigstücke abzupfen, daraus zwischen den Handflächen Kügelchen drehen und diese auf der Arbeitsfläche zu etwa 6 cm langen Rollen formen. Die Rollen zu Kipferl biegen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im Ofen 7-10 min backen. Die Vanillekipferl sind fertig, wenn die Enden leicht braun werden.

Puderzucker mit Vanillezucker mischen und auf einen flachen Teller sieben, sodass der Teller mit Zucker bedeckt ist. Die gebackenen Kipferl 2-3 min abkühlen lassen, auf den Teller legen und Puderzucker darübersieben. Alternativ die noch heißen Vanillekipferl im Puderzucker wälzen. Dabei vorsichtig arbeiten, da die Kipferl sehr leicht brechen.

Die Vanillekipferl vollständig auskühlen lassen. In Keksdosen verschlossen aufbewahren.

NOTIZEN

Wichtig ist, dass der Teig gut gekühlt ist. Am besten immer nur portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Ist der Teig zu weich, zerlaufen die Kipferl beim Backen.