

Vanillekipferl ohne Ei



Stufe 1



Zubereitungszeit: 35 Min.
Ruhezeit:



Zutaten:

200 g Butter, kalt
250 g Mehl
120 g Mandeln, gemahlen
280 g Puderzucker
das Mark einer
Vanilleschote(n)
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz



KitchenAid Handrührer
schwarz



Zassenhaus Digitalwaage
BALANCE in cool grey



Westmark Rührschüssel mit
zweigeteiltem Deckel in
apfelgrün



Lurch Ausrollmatte &
Backunterlage aus Silikon



Dick Spickmesser Superior



Rösle Küchensieb
feinmaschig

1

Zu Beginn das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die kalte Butter würfeln, die gemahlene Mandeln und 80 g des Puderzuckers hinzugeben. Die Hälfte des Marks einer Vanilleschote sowie ein halbes Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz beifügen.

2

Nun den Teig zu einer homogenen Masse verarbeiten, in Folie zu einer Rolle wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In Vorbereitung können nun zwei Backbleche mit Backpapier belegt werden.

3

Während der Teig im Kühlschrank ruht, kann bereits die Puderzuckermasse zum Wälzen hergestellt werden. Dafür einfach den restlichen Puderzucker (200 g) mit der anderen Hälfte des Marks der Vanilleschote sowie dem restlichen Vanillezucker in einer verschließbaren, tiefen Dose mischen.

4

Nun den Ofen auf 160° Grad Umluft vorheizen. Die Teigrolle nun mit einem Messer längs halbieren und nochmals längs vierteln, sodass vier Stränge entstehen. Von diesen nun daumenbreite Scheiben abschneiden, pro Scheiben entstehen so vier kleine Teigstückchen.

5

Die Teigstückchen nun zügig verarbeiten. Dabei zunächst ein Stück in der Hand zu einer Kugel und anschließend zu einer Rolle formen. Die Enden etwas dünner zulaufen lassen und die Kipferln in Form auf das Backblech legen.

6

Beim Drapieren die Kipferl nicht zu nah aneinander legen, da sie beim Backen noch etwas aufgehen. Das Blech nun für ca. 8-10 Minuten in den Ofen schieben. Immer wieder kontrollieren, sie dürfen nicht zu braun werden, da sie sonst beim Wälzen zu schnell brechen.



Nach dem Backen für 2-3 Minuten auskühlen lassen. Nach und nach die Kipferl in die Puderzuckermasse legen und mithilfe von zwei Löffeln oder Gabeln darin wälzen, bis sie mit einer schönen weißen Schicht überzogen sind.

Das Gebäck nach dem Wälzen am besten direkt in einer Keksdose lagern, da es beim weiteren Umschichten sonst zu viel der Puderzuckerschicht verliert. Ein zusätzlicher Apfel in der Dose gibt den lagernden Kipferln noch eine feine saftige Note. Reste des Puderzuckergemischs müssen nicht weggeschmissen werden: Verwenden Sie sie einfach für andere Plätzchen im Teig oder als Zuckerguss. Mit der Vanillenote eignet es sich auch für Buttercreme oder Frischkäse-Topping für Muffins.