Vanillekipferl
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Mehl, 150 gr Butter, 150 gr Mandeln, geschält und fein gerieben, 100 gr Zucker, 1 Esslöffel Bourbon Vanillezucker, 1 Freilandei, 200 gr Staubzucker (Puderzucker), 2 Esslöffel Bourbon Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Staubzucker mit Vanille in einer Schüssel mischen, wird zum Wälzen der fertigen Kipferln benötigt. Backbrett und ein Messer werden gebraucht.

Die Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Zucker und Vanille auf dem Backbrett mischen. Die kalte Butter mit dem Messer in kleinen Stücken darunterhacken. Mit den Händen abbröseln und das Ei schnell unterkneten. Den Teig ca. eine halbe Stunde kühl rasten lassen.

Rollen formen, kleine Stücke abschneiden und diese zu Kipferln formen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Rohr bei 180° Hitze auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

Noch heiss in der vorbereiteten Staubzucker - Vanillemischung wälzen. Können in gut verschlossenen Dosen bis zu 3 Wochen aufbewahrt werden. Schmecken zu Kaffee, Tee, Wein und Likör.