

Vanillekipferl

Zeitlicher Aufwand: ca. 2 Stunden, sehr aufwändig,

Schwierigkeitsgrad: herausfordernd, Übung und Geduld erforderlich: Kipferl werden einzeln geformt

Menge: ca. 40 Vanille Kipferl

Zutaten

300g Weizenmehl (Typ 405)

250g Butter (weich)

125g Zucker

3 Eigelb

125g gemahlene blanchierte Mandeln

zum Wälzen

Vanillezucker (Kristallzucker und gemahlene Vanille)



Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Zucker, Mandeln und Eigelben einen Mürbeteig kneten. Empfehlung: Mixer oder Knethaken und gegen Ende kurz mit den Händen zusammenfügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, flach drücken (so kühlt er schneller) und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Jetzt den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, nochmal durchkneten und zu einem langen Strang formen (ca. 2cm dick). Mit einer Teigkarte oder einem Messer kleine Portionen von etwa 4cm abtrennen. Diese nun zuerst zu einer Kugel und dann zu einem 8 cm langen Strang formen (je nach Größe der Kipferl). Anschließend zu einem Kipferl legen. Die Enden knete ich nicht dünner, da diese schnell verbrennen und der Rest des Kipferls dann noch nicht durch ist.
4. Die Kipferl mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180 °C (Umluft) etwa 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
5. Diese sind dann noch sehr weich, lasse sie 3-5 Minuten abkühlen, dann kannst du sie vorsichtig anheben. Wenn diese dabei brechen, waren sie zu kurz drin, einfach nochmal in den Ofen schieben. Da ist etwas Gefühl und Übung gefragt, aber sie schmecken auch, wenn sie nicht die typische Vanille Kipferl form haben. Wälze jetzt die noch warmen/ fast heißen Kipferl in deinem gemischten Vanille Zucker. Der Zucker haftet nur in heiß/ warmen Zustand der Kipferl.

Mein persönlicher Tipp:

Nutze echte Vanille, diese gibt es gemahlen als Pulver zu kaufen. Der Preis lohnt sich.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥

Danke, dass du mein Rezept ausprobierst!
Rezept: Mathilde aka mathildebackt
Blog: www.mathildebackt.de
Instagram: [@mathildebackt](https://www.instagram.com/mathildebackt)