

Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



Vanillekipferl aus Österreich



Teig für ca. 95 Kipferl

Zutaten:

250 g Mehl
2 Eigelb
80 g Puderzucker
1 Vanilleschote
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln
200 g Butter
Mehl zum Ausrollen
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Da hinein Eigelb, Puderzucker, Mark der Vanilleschote, Vanillinzucker und Salz geben. Mandeln auf den Rand streuen. Ebenso die kalten Butterflöckchen auf dem Rand verteilen. Alles mit einem Messer durchhacken. Mit kalten Händen schnell zu einem glatten Teig kneten.

Zugedeckt 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig ½ cm dicke und 5 cm lange Rollen formen. Zu Kipferln biegen. Noch einmal kühl stellen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Blech mit den Kipferln auf die mittlere Schiene schieben und in 10 Minuten fertig backen. Die Vanillekipferl sollen nicht dunkel werden.

In einem Teller Zucker und Vanillinzucker mischen. Darin die noch warmen Vanillekipferl wenden und abkühlen lassen.

Tipp: gemahlene Haselnüsse sind aromatischer – und echte Vanille natürlich viel besser im Geschmack.