

Max Ertl
Vanillekipferl

Montag, 18. November 2024

Zutaten:

1	Vanilleschote
200 g	Weizenmehl, Type 405
170 g	Butter
100 g	Haselnüsse, gemahlen (oder Mandeln, gemahlen)
100 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt

Zusätzlich:

70 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
etwas	Weizenmehl, Type 405 zum Ausrollen des Teigs

Zubereitung:

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.
2. Aus Mehl, gewürfelter Butter, Haselnüssen, Puderzucker, Vanillemark, Salz und Zimt einen Mürbeteig kneten.
3. Den Teig abgedeckt ca. 2 Stunden kaltstellen.
4. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 12 mm dick ausrollen.
5. Den Backofen auf Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein mit Backpapier belegtes Backblech bereitstellen.
6. Mit einem runden Ausstecher (ca. 2 cm Durchmesser) Kreise ausstechen, diese Teigkreise zu Kipferl formen und auf das vorbereitete Blech legen.
7. Kipferl ca. 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
8. Puderzucker mit Vanillezucker mischen.
9. Vanillekipferl direkt nach dem Backen mit dem Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen.
10. Puderzucker-Mischung in ein Sieb geben und die Vanillekipferl damit bestreuen. Dann Kipferl komplett auskühlen lassen.