

Vanille - Kipferl 2

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

250	Gramm	Mehl
210	Gramm	Butter
100	Gramm	Gem. Mandeln
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Müller's Vanillinzucker

AUSSERDEM

250	Gramm	Puderzucker
		Mark einer Müller's Vanilleschote

Anleitung:

Mehl, Mandeln, Zucker und Vanillinzucker in eine Schüssel geben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Alles mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und mit den Händen nochmal durchkneten. Den Teig eine halbe Stunde kaltstellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Rollen formen, die zu den Enden hin dünner werden. Zu Kipferl biegen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene in das vorgeheizte Backrohr schieben.

In einer flachen Schüssel den Puderzucker mit dem Vanille-Mark vermischen. Die Kipferl nach dem Backen darin wenden.

Backzeit: 12-15 Minuten Backhitze: ca. 210 °C