

Vanillekipferl



dickkuechen.de

Zutaten (für 40 Vanillekipferl in der „Lurch Flexiform Vanillekipferl“)

Teig

- 2 Eier, davon die Eigelbe
- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter
- 150 g geriebene Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker

Dekoration

- 60 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

1. Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß können Sie z.B. für Bethmännchen verwenden.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Teig in die Kipferlform streichen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Backzeit: 20 Minuten

Temperatur: 175°C (Ober-/Unterhitze)

4. Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch warmen Kipferl darin wenden.

Tipp

Zum Verfeinern kann dem Teig echte Bourbon-Vanille hinzugefügt werden. Dazu eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen und der Teigmischung bei Schritt 2 hinzufügen.

Variation

Eine Variante ist das Austauschen der Mandeln gegen andere Nüsse. So kann man zum Beispiel gemahlene Pistazien verwenden und bei Schritt 2 unter den Teig kneten.