

VANILLEKIPFERL



O du Bayerische!



VANILLEKIPFERL

ZUTATEN

für den Teig (circa 100 Stück)

- 280 g Weizenmehl Typ 405
- 100 g Mandeln, *geschält und gemahlene*
- 70 g Zucker
- 210 g Butter
- Mark von 1 Vanilleschote

ZUTATEN

Zum Wälzen

- 200 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Vanillemark, Mandeln, Zucker und Butter zügig zu einem glatten Teig kneten. Wichtig bei der Zubereitung des Teiges ist, dass er nicht zu warm werden darf. Den fertigen Teig in 3 Portionen teilen, jeweils eine Rolle mit 2-3 cm Durchmesser formen, einzeln in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, halbieren und zu Kipferl formen (falls der Teig dabei brechen sollte, lässt man ihn einfach kurze Zeit auf der Arbeitsfläche liegen, bis er etwas wärmer – aber nicht zu warm – und weicher ist). Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft

für 12-14 Minuten hell backen.

Für den Vanillezucker das Vanillemark aus der Schote kratzen und gut mit dem Zucker vermischen. (Am aromatischsten schmeckt der Vanillezucker, wenn man den gemischten Zucker mit der Schote in einem Glas mindestens für eine Woche ziehen lässt und gelegentlich schüttelt.)

Die gebackenen heißen Kipferl sehr vorsichtig im Vanillezucker wenden, anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen. Jetzt lagert man die Plätzchen am besten für mind. 3 Tage in einer Blechdose, so werden sie noch mürber und entfalten das Vanillearoma. In der Blechdose können sie an einem kühlen Ort für 2 Wochen aufbewahrt werden.



O du Bayerische!