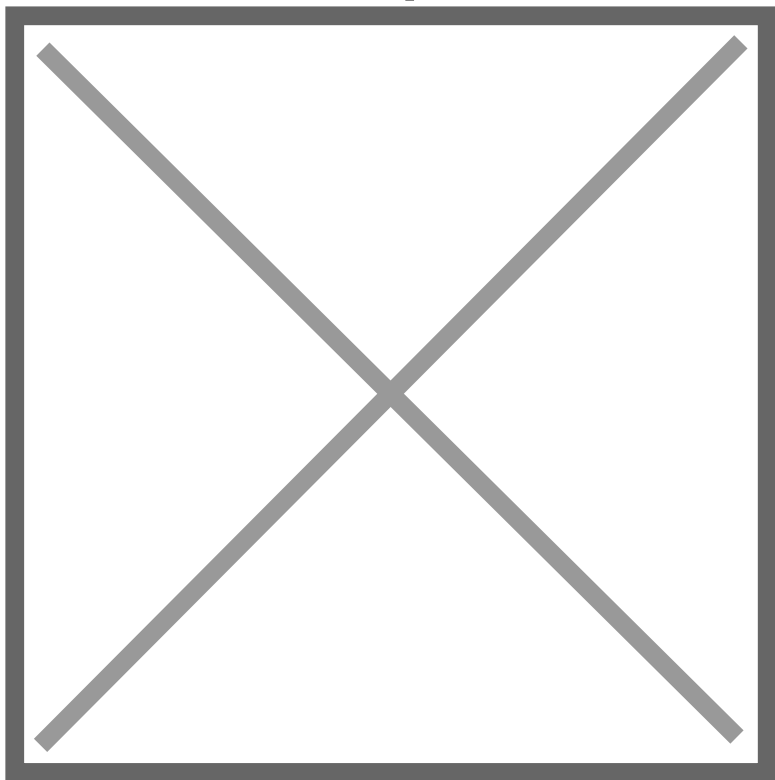


Vanillekipferl





Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

-

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
250g	Mehl	
210g	Butter	
100g	Mandeln	
80g	Zucker	
2 pkg.	Vanillezucker	
1 pkg.	Puderzucker zum wenden	
2 pkg.	Vanillezucker zum wenden	

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
4461	49,93 g	230,24 g	545,47 g

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	ca. 40
Ruhezeit	
Backzeit	ca. 20
Gesamtzeit	ca. 60 (1 Std)

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann.

Den Kipferlteig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175 °C ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Tipp: Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.

In einer Blechdose sind die Kipferl ca. 6 Wochen haltbar.

Revision #1

Created 23 June 2023 10:14:06 by Andre

Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre