

Vanille-Kipferl

2006-11-23 21:34:06

Noch ein Weihnachtsklassiker. Mit echter Vanilleschote besonders aromatisch, aber für eine schnellere und preiswertere Variante tut's auch Bourbon-Vanille-Zucker. Nach Versuchen mit verschiedenen Rezepturen hat sich diese hier (bisher) als die geschmacklich und von der Konsistenz her beste erwiesen – die Kipferl werden wunderbare mürbe und zergehen auf der Zunge.
für den Teig (ergibt ca. 70 Stück):

200 g Butter
250 g Mehl
200 g gemahlene weiße Mandeln
1 Prise Salz
125 g Zucker
2 Eigelb

zur Dekoration:

Mark einer Vanilleschote oder
2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker
125 g Puderzucker

1| Mehl, Mandeln und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und den Zucker und das Eigelb hinein geben. Butter in Stücke schneiden und ebenfalls zugeben. Alles mit einem großen Messer durchhacken, damit sich alle Bestandteile verbinden. Schnell zu einem glatten Teig kneten und mehrere Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit dem Zucker mischen.

2| Aus dem Teig Rollen mit etwa 2 cm Durchmesser formen und in 1 cm starke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben kleine Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

3| Bei 175 Grad 12 bis 15 Minuten hell backen. Die noch warmen Kipferl in der Vanille-Zucker-Mischung wälzen.