



Vanillekipferl



Das braucht ihr

- 250 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 125 g gemahlene Mandeln
- 125 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter (weich)
- 2 Eier (kalt)
- Zum Kneten und Formen: etwas extra Mehl, ein Messer
- Für die Garnitur: 4 Päckchen Vanillezucker und 200 g Zucker oder Puderzucker
- Backpapier ist hilfreich, sonst Fett für das Blech

So geht es

Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen und auf die Arbeitsfläche zu einem Haufen schütten. Eine Mulde in die Mitte machen, das Ei in die Mulde geben und die Butter in kleinen Stückchen darauf legen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Platte formen und in Backpapier oder Folie einwickeln und ihn für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Dieser Teig muss besonders kalt sein, weil er recht fettig ist, damit er sich gut formen lässt.

Den Backofen auf 200° C (Umluft 180°) vorheizen. Die Hälfte des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen, die Arbeitsfläche und das Nudelholz mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht festklebt. Den Teig zu 2 cm dicken Rollen formen und in 1,5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zu kleinen Würstchen rollen, dabei die Enden dünn formen. Zu Hörnchen biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das Blech in den Ofen (mittlerer Einschub) schieben und 12 bis 15 Minuten backen. Die Zeit hängt von der Dicke der Kipferl und vom Ofen ab. Sie sollen goldbraun, aber nicht braun werden.

Währenddessen das nächste Backblech fertig machen. Wenn ihr kein zweites habt, könnt ihr die Kipferl auch auf einem mit Backpapier belegten großen Brett vorbereiten und dann auf das Backblech legen, wenn die erste Portion fertig ist.

In einer Schüssel Zucker (ich nehme gerne Puderzucker) und Vanillezucker mischen. Wenn die Kipferl aus dem Ofen kommen, sie noch heiß in der Zuckermischung wälzen und dann auf eine große Platte oder ein Tablett zum Auskühlen legen.

Fertig!

Zutaten für die vegane Variante

- 250 g Mehl
- 1 EL Speisestärke oder Vanille-Puddingpulver
- 125 g gemahlene Mandeln
- 125 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter (weich)

Alles andere zum Kneten/Formen und Garnieren bleibt gleich, die Arbeitsschritte sind dann genauso wie oben.

Lecker und dekorativ ist auch eine Variante mit Schokokuvertüre statt der Zuckergarnitur. Wenn es nicht vegan sein soll, am besten weiße Kuvertüre nehmen, schmelzen und die Enden der Kipferl erst in die Kuvertüre und dann in gehackte Pistazien (oder andere Nüsse) tauchen. Vegan ist das mit bitterer Schokokuvertüre.