

Vanillekipferl



SARAH WIENER
STIFTUNG

ZUTATEN | CA. 40 STÜCK

- 200 g Vollkornmehl (Dinkel)
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 3 TL Vanillezucker
- 2 Eigelbe
- 200 g kalte Butter
- 5 EL Puderzucker
- 3 TL Vanillezucker



Allergene: Milch/Laktose (Butter), Gluten (Dinkel-Vollkornmehl), Schalenfrucht (Haselnüsse), Ei

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl, Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker und Eigelbe in eine Schüssel geben. Die kalte Butter mit einem Messer in Stücke teilen und ebenfalls in die Schüssel geben.
- 2 Alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Daraus zwei Rollen formen und diese zugedeckt 1-2 Stunden kalt stellen.
- 3 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.
- 4 Vom Teig ca. 1-2 cm dicke Scheiben abschneiden, zu Röllchen formen und diese halbmondförmig biegen. Auf das Backblech legen und im Ofen 10-15 Minuten backen.
- 5 Inzwischen Puderzucker und Vanillezucker in einem tiefen Teller mischen. Die Kipferl aus dem Ofen nehmen und noch warm vorsichtig im Zucker wenden. Dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIPP

Statt der Haselnüsse können auch gemahlene Mandeln verwendet werden. Wenn statt Vollkornmehl Weißmehl genutzt wird, braucht es insgesamt etwa 20g mehr Mehl.

Für die Zubereitung des Teiges unbedingt kalte Butter nehmen und den Teig gut ruhen lassen. Damit die Kipferl beim Backen nicht breit laufen, diese in den vorgeheizten, heißen Backofen geben. Die Kipferl können auch in Puderzucker gewälzt werden, der mit dem Mark einer Vanilleschote vermischt ist. In einer Keksdose aufbewahrt, sind sie mehrere Wochen haltbar.

