

VANILLEKIPFERL



STÜCK

ca. 50 Stück



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

~ 1,5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

1,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

180 g Butter kalt
 70 g Haselnüsse/Walnüsse/
 Mandeln
 50 g feiner Kristallzucker
 2 Stk. Eidotter
 210 g Weizenmehl W 700
 Vanille- & Staubzucker-
 Mischung

TEIGBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz und Haselnüsse in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und kurz durchmischen. Dann die kalte, in Stücke geschnittene Butter zugeben und mit den Eidottern zu einem festen Mürbteig mischen. Den Teig noch kurz mit den Händen auf der Arbeitsfläche fertigkneten. Dann den Teig zu zwei Rollen formen (ca. 4cm Durchmesser), in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Danach die Rollen in gleichmäßig große Stücke scheiden, diese zu Kipferl formen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

Hard Facts Hauptteig



Teigruhe

mind. 30 min



Backtemperatur 170 °C



Backdauer

10-12 min

BACKEN

Bei 170 °C Umluft im vorgeheizten Backrohr ca. 10-12 Minuten backen.

Kurz überkühlen lassen und noch warm in Vanillezucker wälzen.