

TRAUDES VANILLEKIPFERL

Unsere ehrenamtliche Helferin Traude teilt heute ein köstliches Rezept für Vanillekipferl und gibt dazu einige wertvolle Tipps!



ZUTATEN

- 28 dag Mehl glatt
- 7 dag Staubzucker
- 10 dag Mandeln
(blanchiert, geröstet und gerieben)
- 25 dag Butter
- für später: 1 Pkg. Vanillezucker
und etwas Staubzucker

Alle Zutaten verkneten und zu einer großen Teigkugel formen und für mindestens ½ Stunde im Kühlschrank kühlen.

Traudes Tipp: Ich mache den Teig schon am Vortag und stelle ihn in den Kühlschrank oder an einen unbeheizten Ort.

½ Stunde vor Zubereitungsbeginn bei Raumtemperatur lagern.

Traudes Tipp: So wird die Butter weicher und der Teig lässt sich leichter zu Kipferl formen. Stücke von der Kugel runterschneiden und zu einer 3 cm dicken Rolle formen.

Von der Rolle 2 cm Stückchen abschneiden. Jetzt die Kipferl formen!

Bei 180° für 9 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.

Die Kipferl (noch heiß) in einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker hin und her wenden.

Traudes Tipp: Vorsichtig, damit die Kipferl nicht brechen.

Auf einem Teller anrichten und gemeinsam mit Familie und Freunden genießen!