

VANILLEKIPFERL



VANILLEKIPFERL

Zutaten für ca. 75 Stück:

300 g Mehl, glatt / 120 g Haselnüsse, gemahlen und geröstet / 250 g Butter, kalt und in kleine Stück geschnitten / 100 g Feinkristallzucker / 2½ Pkg. Vanillezucker / 1 TL Schalenabrieb Bio-Zitrone / 1 Prise Salz

Zutaten zum Wenden und Bestreuen:

200 g Staubzucker / 32 g Vanillezucker

Gebacken mit
RIESS Backblech Multiflex
41-51 x 33 x 2,8 cm



Zum Aufbewahren
Keksdose mit Deckel
Ø 24 cm



Artikelnummer: 0403-022
Mehr Infos unter www.riess.at

Artikelnummer: 0645-033

Zubereitung

1. Zutaten rasch mit der Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Rasch Kneten, damit die Butter nicht zu weich und die Masse zu klebrig wird. Eingewickelt in Frischhaltefolie für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backrohr auf 170°C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche Multiflex mit Wasser benetzen, Backpapier darauflegen und glattstreichen.
3. Teig in zwei Portionen teilen. Von einer Portion Kipferl formen, andere Teighälfte noch im Kühlschrank lassen. Jeweils eine Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen, und mit Messer ca 1,5 cm breite Stücke schneiden, die man nudelförmig wuzelt und zu annähernd gleich großen/dicken Kipferl biegen. Diese mit Abstand auf das Blech legen, da sie beim Backen ein bisschen größer werden.
4. Etwa 12 Minuten lang backen (nicht dunkel werden lassen!) und danach aus dem Rohr nehmen. Die noch warmen Kipferl mit Mischung aus Staub- und Vanillezucker bestreuen. Mit Gabel sehr vorsichtig vom Blech heben (Achtung, sie brechen leicht!) und zur Gänze auskühlen lassen und danach gleich auf den Teller zum Essen oder in die Keksdose zum Aufbewahren.