

Vanillekipferl

Ein beliebtes Gebäck zu Weihnachten

etwa 100 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Zum Bestreuen:

etwa 50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

- 3 Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt (Abb. 1) auf das Backblech legen. Backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Minuten

4 Bestreuen:

Die Kipferl mit dem Backpapier vom Blech ziehen, auf dem Papier zusammenschieben. Puderzucker sieben, mit Vanillin-Zucker mischen und die **heißen** Kipferl sofort nach dem Backen damit etwas bestreuen. Kipferl erkalten lassen und dann nochmals bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Zum Bestreuen der Vanillekipferl können Sie auch Puderzucker mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker mischen und die Kipferl nach Belieben in der Zuckermischung wälzen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kipferl etwa 3 Wochen aufbewahren.