


Vanillekipferl

Durch den knusprigen Teig und das feine Aroma gehören Vanillekipferl zu den beliebtesten Gebäcken zu Weihnachten.

etwa 100 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (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

Wie mache ich ganz einfach leckere Vanillekipferl?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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 Vanillekipferl formen:

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



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

4 Mit Puderzucker bestreuen:

Die Vanillekipferl 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. Vanillekipferl erkalten lassen und dann nochmals bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

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