



CHEFKOCH.DE



Vanillekipferl

Vanillehörnchen - unbeschreiblich lecker

Die zimmerwarme Butter (keine Margarine verwenden!) schaumig rühren und den Zucker esslöffelweise zugeben. Danach das Vanillemark und das Salz zugeben. Das Mehl sieben und nach und nach unter den Teig rühren. Zum Schluss die gemahlenen Mandeln unterkneten. Den Teig in Alufolie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Vom Teig walnussgroße Stücke abteilen, daraus jeweils etwa 6 cm lange Rollen formen und zu kleinen Hörnchen biegen.

Tipp: Ich habe mir mittlerweile einen Ausstecher für Vanillekipferl gekauft, weil das einfach schneller geht. Dafür den Teig stückweise ausrollen (ca. 0,5 cm dick) und einfach Kipferl ausstechen.

Die Kipferl nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober/Unterhitze ca. 20-25 Minuten auf der zweiten Einschubleiste von unten backen. Wenn man von Hand rollt, dann verkürzt sich die Backzeit auf ca. 10-15 Minuten. In jedem Fall muss man die Bräunung beobachten, jeder Herd backt ja anders und es kommt auch auf die Größe bzw. Dicke der Kipferl an. Wenn sie leicht anfangen braun zu werden, dann sind sie gut - bitte nicht zu dunkel werden lassen, sonst werden die Kipferl zu trocken.

Den Puderzucker und den Vanillezucker in einem tiefen Teller gut vermischen. Die noch warmen Hörnchen (fast direkt nach dem Backen) in dem Zuckergemisch mehrmals drehen und wenden, so dass der Zucker von allen Seiten haften bleibt (Vorsicht, die Kipferl sind noch sehr empfindlich und brechen schnell). Danach abkühlen lassen und dann in eine Keksdose legen.

Für mich sind das die allerbesten Kipferl, die es gibt. Es ist ein sehr altes Rezept von meiner Mutter. Bisher kamen geschmacklich andere Kipferl nicht an diese heran, aber über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten.



Zutaten für 1 Portionen:

- 250 g** Butter, zimmerwarme
- 125 g** Zucker
- 2** Vanilleschote(n), das Mark davon
- ½ TL** Salz
- 300 g** Mehl
- 200 g** Mandel(n), frisch gemahlene
- 120 g** Puderzucker, gesiebter
- 10 Pck.** Vanillezucker

Verfasser: schnuckiheike

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.