

Der Mein Roth Adventskalender 2024

Vanillekipferl

Zutaten für den Teig:

125 g Zucker

200 g Butter

250 g Weizenmehl Type 405 / 550

200 g gemahlene Mandeln

2 Eigelbe

Außerdem:

Ausgekratztes Mark einer Vanilleschote

3 EL Puderzucker

Und so geht es:

1. Aus den angegebenen Zutaten für den Teig einen Mürbeteig zubereiten
Tipp: Mandeln selber (eher grob) mahlen und in fettfreier Pfanne rösten ergibt ein nussiges Aroma der Kipferl
2. Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen
3. Die Rollen bis zur Verarbeitung (Formen) kühl lagern –
Tipp: Die kühle Lagerung verhindert das Breitlaufen der Kipferl
4. Portionsweise (Blechweise) 1 cm schmale Scheiben schneiden und Kipferl formen
5. Im 220 Grad heißen Ofen 10 Minuten blaß backen
6. Das ausgekratzte Vanillemark mit dem Puderzucker gut vermischen und in einen Suppenteller geben
7. Die Kipferl noch lauwarm im Vanillezucker wälzen

