

Vanillekipferl - Gerührt - und Nicht Geknetet - Hausr.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		Dieses hauseigene Familienrezept als Allerbestes
125	Gramm	Butter
30	Gramm	Puderzucker mit Vanillearoma
50	Gramm	Mandel(n), geschält und gerieben
200	Gramm	Mehl, griffig

Anleitung:

Man kann es hier mit James Bond halten, der "Ansatz" für diese wirklich feinen Kipferln wird nicht geknetet, sondern gerührt.

Man rührt 125 g weiche Butter schaumig und fügt 3 Dekagramm Staubzucker mit Vanillegeschmack bei, außerdem 5 Dekagramm geschälte geriebene Mandeln und nach und nach 20 Dekagramm griffiges Mehl. Der halbweiche Teig wird auf einem gemehlten Brett kurz glattgeknetet und 1 Stunde zugedeckt kaltgestellt. Dann wälzt man eine fingerdicke Schlange heraus, die in gleiche Teile aufgeschnitten wird. Diese Teile werden nun zu bauchigen Kipferln geformt, die man auf ein reines ungefettetes Backblech legt. Man bäckt sie flott zu goldgelber Farbe, lässt sie auf dem Blech etwas erstarren und überkühlen, dann wälzt man leichthändig und vorsichtig in vanilliertem Staubzucker. Diese Kipferln gelingen immer, sie sind wunderbar mürb und genau so, wie sie sein sollen. (Ei kommt keines dazu!)

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten