

Fleschs Vanillekipferl

Die mürben Halbmonde im weißen Puderzuckerkleid gehören zu den beliebtesten Plätzchen überhaupt. In unserem Vanillekipferl-Rezept zeigen wir Schritt für Schritt, wie sie besonders gut gelingen.

FÜR DIESES KEZEPT BENÖTIGST DU

1 Vanilleschote

100 g-gemahlene Mandeln (ohne Havt)

275 g-Mehl

75 g-Zucker

2 Eigelb (Gr. M)

200 g-kalte Butter

Salz

50 g-Puderzucker

2 Päckchen Bourbon Vanillezucker

zubekettung:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mandeln, Mehl, Zucker, 2 Eigelbe, kalte Butter in Stückchen, Vanillemark und 1 Prise Salz zunächst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen, schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig für die Vanillekipferl auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu 3–4 Rollen à 1,5 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen jeweils in 3–5 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Halbmonden formen. Dabei die Enden leicht zusammendrücken, so dass die typische Vanillekipferl-Form ensteht.

Die Vanillekipferl im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 160 °C/ Gas: Stufe 3) für 10–12 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn die Spitzen der Kipferl leicht Farbe bekommen haben..

Puderzucker mit Vanillezucker mischen und sofort über die noch heißen Vanillekipferl sieben. Die Kipferl auf einem Rost oder Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

