



VANILLEKIPFERL

Backofen: 175° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 18 min
Zubehör: Zauberstein

Zutaten:

45 g Walnusskerne
55 g ganze Mandeln
70 g Zucker
opt. 1 TL Winter Kuss (von Edelschmaus)
Mark von 1 Vanilleschote
2 Eigelb
1 Prise Salz
200 g kalte Butter in Stücken
300 g Weizenmehl Typ 405

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Walnüsse, Mandeln, Zucker und optional Winter Kuss fein mahlen.
(TM: 10 sek / Stufe 10)

Restliche Zutaten zufügen und zu einem Teig verarbeiten.
(TM: 2 min / Teigstufe)

Teig zu einer Kugel formen, in die kleine Edelstahl-Rührschüssel legen und mit Deckel im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig auf die Teigunterlage geben, in mehrere Portionen teilen und zu ca. 1,5 cm dicken Strängen rollen.

Stränge in Stücke von 4-5 cm Länge schneiden, zu Kipferl formen und auf den Zauberstein legen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 18 min hellbraun backen.

Kipferl kurz auf dem Stein lassen, dann vorsichtig herunternehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und in einer Plätzchendose aufbewahren.

