

VANILLEKIPFERL

ZUTATEN für 1 Blech

150 g Butter oder Margarine
50 g Staubzucker, 1 P. Vanillinzucker
210 g Mehl
75 g geriebene Walnüsse



Staubzucker zum Wälzen
1 P. Vanillinzucker, 1 P. Bourbonvanillezucker

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180° C vorheizen.
- Mehl und Butter verbröseln, Zucker und Nüsse einarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und diesen in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Teigkugel vierteln, daraus Rollen formen und diese mit einem Messer portionieren. Mit der Hand halbmondförmige Kipferl rollen und diese auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech auflegen.
- Im vorgeheizten Rohr ca. 10 Minuten backen.
- Staubzucker mit Vanillin und Vanillezucker vermischen. Die Kipferl noch heiß in der Zuckermischung wälzen.

10 TRICKS & TIPPS

Trick 1: Keine Mandeln oder Haselnüsse verwenden, sondern heimische Walnüsse. Die Nüsse nicht reiben oder mit der Küchenmaschine hacken. Auch keine fertig geriebenen Nüsse kaufen, sondern die ausgelösten Nusskerne durch den Fleischwolf drehen. Durch das Pressen der Nüsse wird Fett freigesetzt. Dieses macht den Teig gut knetbar und die Kipferl mürbe.

Trick 2: Den Teig mit der Hand rasch zusammen kneten, eine Kugel formen und diese in Folie gewickelt knapp 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen, damit der Teig gut „verklebt“. Kühlt er zu lange, verfestigt sich die Butter und der Teig ist schwer formbar.

Trick 3: Die Kipferl unbedingt händisch formen (siehe Foto unten). In Form gepresste Kipferl sehen nach Maschinenware aus. Auch das mondformige Abstechen des Teigs mit einem kleinen Glas finde ich nicht schön.

Trick 4: Die Kipferl nur so lange backen, bis sie an den Spitzen leicht Farbe annehmen und noch einen weichen Kern haben. Probekipferl entnehmen. Lässt es sich vom Blech heben, sind sie fertig. Zu lange gebackene Kipferl werden hart!

Trick 5: Das Backtrennpapier samt Kipferln vom Blech auf die Arbeitsplatte ziehen, damit die Kipferl nicht mehr nachbacken und an der Unterseite zu dunkel werden.

Trick 6: Vor dem Backen das Zuckergemisch bereitstellen. Dazu in einer Schüssel Staubzucker mit Bourbon-Vanillezucker und Vanillinzucker vermischen.

Trick 7: Die noch warmen Kipferl mit der Unterseite in das Zuckergemisch legen (max. 4-5 gleichzeitig) und die Zuckerschüssel leicht schütteln oder mit den Fingern Zucker von nebenan über die Kipferloberseite streuen. Möglichst wenig wenden und nicht zu fest drücken, damit sie nicht brechen.

Trick 8: Die Kipferl unmittelbar nach dem Backen in die Zuckermischung eintauchen, da diese an den kalten Kipferln nicht mehr haftet. Den Zucker auch mithilfe eines Siebs aufstreuen. Richtige Vanillekipferl haben eine dicke Zuckerschicht.

Trick 9: Die Kipferl nebeneinander und nicht übereinander legen und vollständig auskühlen lassen.

Trick 10: Die ausgekühlten Kipferl in eine große Kunststoffbox oder eine Porzellanschüssel schichten, mit einem Geschirrtuch abdecken und kühl (aber nicht im Kühlschrank) aufbewahren.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose