



Benötigte Zutaten

Zutaten für den Teig

210 g **Premium Teebutter**

250 g Mehl

100 g Mandeln gerieben und geschält

70 g Staubzucker gesiebt

Zutaten für Zuckermischung

3 Pkg. Vanillezucker

5 EL Staubzucker

Didi Maier's Vanillekipferl

Nicht nur zu Weihnachten ein Genuss

Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten so rasch wie möglich verarbeiten.
2. Am besten gelingt das mit der Küchenmaschine mit einem K-Haken.
3. Das Mehl und die fein gewürfelte Butter in die Schüssel geben.
4. Bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem K-Haken zerreiben bis die Masse wie Semmelbrösel aussieht.
5. Die restlichen Zutaten begeben und noch kurz weiterrühren.
6. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Hände kalt waschen und gut abtrocknen.
8. Aus dem Teig längliche Stränge formen (Durchmesser 1,5 bis 2 cm) und mit dem Messer in kleine Streifen schneiden.
9. Diese mit kalten Händen etwas rollen und zu Kipferln formen.
10. Kipferl auf ein Backblech mit Backpapier legen.
11. Im 170° C heißen Ofen ca. 12 Minuten backen.
12. Inzwischen Staub- und Vanillezucker (in der Moulinette) mixen.
13. So wird der Zucker sehr fein, und die beiden Zuckerarten werden optimal vermischt.
14. Die Kipferl aus dem Ofen herausnehmen, sobald diese Farbe bekommen.
15. Dann auf dem Blech ca. 1 - 2 Minuten etwas abkühlen lassen, damit sie beim Wälzen in der Zuckermischung nicht brechen und die Mischung haftet.

Salzburger Köche
Salzburger Köche

SalzburgMilch

