

*Brenners
Bestes*



Vanillekipferl mit Einkornmehl

Zutaten für ca. 100 Stk.

*Brenners
Bestes*

Für den Teig:

300g **Einkornmehl od. Dinkelmehl**
120g Mandeln od. Nüsse gemahlen
80g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
230g kalte Butter

Zum Bestäuben:

50g Puderzucker
1/4 TL Vanille gemahlen

Zubereitung:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl, die Mandeln od. Nüsse den Zucker und das Salz in eine große Rührschüssel geben. Das Vanillemark dazugeben. Die Butter in Würfel schneiden und zu den restlichen Zutaten dazufügen. Mit der Hand fein zerkrümeln. Danach flott zu einem Teig zusammenkneten.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche vierteln und jeweils zu einer Rolle formen. Davon dann etwas 1cm breite, gleich große Stücke abschneiden, Kugeln rollen und dann zu Kipferl formen. Die Kipferl auf die Backbleche legen und für 15 Minuten kalt stellen (dafür dient der Balkon im Winter perfekt).
4. Die Kipferl nun 18 Minuten backen, bei 165°C Heißluft.
5. Auskühlen lassen.
6. Puderzucker mit Vanille mischen und die Kipferl darin wälzen.

Tipp: Besonders schön sehen die Kipferl auch aus, wenn man sie mit Zimt besiebt, die Spitzen aber nur mit Puderzucker. Dafür ein Stück festes Papier dicht über die Zimtkipferl halten (so dass nur die Spitzen frei sind) und den Puderzucker losrieseln lassen. So sehen die Kipferl aus, als wären die Spitzen in Schnee getaucht!