

Vanillekipferln

ca. 90 Stück  gelingt leicht  ca. 60 Min.



Mandel-Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
130 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Dotter (Größe M)
200 g weiche Butter
130 g geschälte, geriebene Mandeln

Zum Wälzen:

50 g Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Mandel-Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (3 cm Ø) formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke bleistift dick (ca. 7 cm lang) rollen und auf einem befetteten Backblech zu Kipferln formen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: 180°C
Heißluft: 160°C
Backzeit: 10 Min.

4 Zum Wälzen:

Staubzucker mit Vanillin-Zucker vermischen und die noch warmen Kipferln darin wälzen.

Tipp vom Dr. Oetker Konditormeister

- Vanillekipferln sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.