

# Vanillekipferl von Frau Susanne

## Zutaten

### Teig

300 g glattes Mehl  
120 g Haselnüsse gemahlen und geröstet  
250 g Butter kalt  
100 g Feinkristallzucker  
2,5 Pkg. Vanillezucker  
1 TL Schale Biozitrone  
1 Prise Salz

### Zum Wenden & Bestreuen

200 g Staubzucker gemischt mit  
32 g Vanillezucker

### Dauer

40 Min. Zubereitung  
2 Stunde ziehen lassen  
12 Min. Backen

### Besonderes Merkmal

Vanille, Vanille und noch einmal Vanille. DER Klassiker schlechthin!

### Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur

170°C Umluft, ca 12 Minuten

### Benutzte Werkzeuge

Waage, Rührschüssel, Teigkarte, kleines Messer, Backblech, Reindl für den Zucker, Gabel, Sieb

## Zubereitung

- ① Alle Zutaten werden rasch mit der Hand zu einem glatten Teig verarbeitet. Schneide dir dazu am besten auch die Butter in kleine Stücke. Beim Kneten musst du flott sein, damit die Butter nicht zu weich wird und die Masse zu klebrig. Eingewickelt in Frischhaltefolie kommt der Teig für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.
- ② Heize das Backrohr auf 170 Grad (Umluft) vor und belege zwei Backbleche mit Backpapier. Falls dir das Papier nicht richtig liegen bleibt, benetzte das Blech leicht mit Wasser und lege dann das Backpapier darauf und streiche es glatt.
- ③ Nun den Teig in zwei Portionen teilen, denn die Kipferl lassen sich schwer formen, wenn durch die Handwärme die Butter wieder weich wird. Daher lasse die zweite Hälfte noch im Kühlschrank, bis du mit der ersten fertig bist. Der Mürbteig der Vanillekipferl wird ohne Ei zubereitet, was heißt, dass der Teig besonders mürbe ist. Aus den Portionen jeweils eine Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen. Schneide mit einem Messer kleine Stückel von ungefähr 1,5 cm hinunter. Die Stücke nudelförmig wuzeln und zu Kipferl biegen. Die kommen mit etwas Abstand, da sie beim Backen ein bisschen größer werden, aufs Blech. Wichtig ist es, dass alle Kipferl annähernd gleich groß und dick sind, damit sie gleichzeitig fertig backen.
- ④ Die Kipferl werden etwa 12 Minuten lang gebacken, sie sollten aber noch hell bleiben! Eventuell musst du die Backzeit anpassen. Da kommt es auch drauf an ob man Kipferl mit spitzen Enden gewetzt hat oder mit dicken. Die Spitzen bräunen natürlich schneller als die dicken, weil sie dünner sind.
- ⑤ Nun wird das Kipferl zum Vanillekipferl: Vermenge den Staubzucker mit dem Vanillezucker. Nimm das Blech aus dem Rohr und bestreue die noch warmen Kipferl mit dem Zuckergemisch. Anschließend mit einer Gabel sehr vorsichtig vom Blech heben (hier musst du gut aufpassen, sie brechen leicht!) und zur Gänze auskühlen lassen. Wer den Staubzucker rund um mag, kann die Kipferl nach leichtem Unterkühlen auch im Staubzucker wälzen. Dazu das Vanillezucker/Staubzucker Gemisch in einen Suppenteller oder Reindl geben und max 3 Vanillekipferl auf einmal in den Zucker, mit der Gabel 1-2 Mal wenden, kurz darin liegen lassen und danach vorsichtig heraus heben.

Wenn du keinen Staubzucker zur Hand hast, kannst du die Vanillekipferl auch in Feinkristallzucker mit Vanillezucker wälzen. Das gibt den Kipferl noch eine körnige Textur.