

Vanillekipferl für alle

Backen und Vielfalt

Zutaten für das Grundrezept

Aus den hier dargestellten Zutaten lassen sich etwa 50 Vanillekipferl backen.

Für den Teig

280 g Weizenmehl, Type 405 oder glutenfreie Alternative
200 g Süßrahmbutter oder vegane Alternative (»vegane Butter« oder Margarine)
2 Eigelbe – Größe M oder vegane Alternative (»veganer Ei-Ersatz«)
100 g gemahlene Mandeln oder Haferflocken (bei Nuss-Allergie)
Mark aus 1–2 Vanilleschoten (bei Reduzierung von Vanillezucker sind zwei Schoten empfohlen)
75–100 g feiner Zucker
1 Prise Salz

Zum Wälzen und Bestäuben

3–4 Päckchen Bourbon-Vanillezucker (ca. 24–32 g), am besten mit echter Bourbon-Vanille
1–2 EL Puderzucker (ca. 8–15 g)



Der Teig wird hergestellt

Schritt 1

Zuerst werden die 100 g **gemahlene Mandeln** (bzw. die 100 g Haferflocken) mit der **Mark der Vanilleschoten** vermengt. Dafür die Schoten aufschlitzen, das **Mark** mit einem **Messer** herauskratzen und zu den **Mandeln** (bzw. die 100 g Haferflocken) geben, dabei zwischen den Händen verreiben und das **Mark** gut verteilen.

Schritt 2

Danach werden 280 g **Mehl** (Weizen oder glutenfreies Mehl), 75–100 g **Zucker** und die mit Vanille versetzten Mandeln (bzw. Haferflocken) auf einer **Arbeitsfläche** zu einem kleinen Häufchen zusammengeschoben. In die Mitte wird eine **Mulde** hineingedrückt. Klassisch: Die 2 **Eier** trennen, das Eiweiß in den Kühlschrank stellen (evtl. noch weiterverarbeiten) und die 2 **Eigelbe** in die **Mulde** hineingeben. Vegan: veganen Eiersatz hinzufügen.

Schritt 3

Eine **Prise Salz** dazu geben und über allen Zutaten verteilst Du die **kalte Butter** (bzw. Margarine oder andere vegane Alternative) in kleinen Stückchen.

Schritt 4

Mit einem **Messer** oder **Teigschaber/Teigkarte** die Zutaten grob zerkleinern und **zügig** mit **kalten Händen** (kurz unter kaltes Wasser halten) zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.

Schritt 5

Der **Teig** wird dann gerollt. Sollte er zu sehr krümeln, kann etwas Wasser oder Milch / Hafermilch dazu gegeben werden. Empfehlung: **zwei Rollen** mit jeweils ca. **3–4 cm** Durchmesser und ca. **30 cm** Länge, jede **einzel**n in **Frischhaltefolie** einwickeln und mindestens **60 Minuten** im **Kühlschrank** ruhen lassen.

Schritt 6

Den **Backofen** rechtzeitig auf **180° Ober- / Unterhitze** vorheizen und zwei **Backbleche** mit **Backpapier** vorbereiten.

Schritt 7

Die erste **Teigrolle** aus dem Kühlschrank nehmen und nach und nach in ca. **1 cm** dicke **Scheiben** schneiden. Auf einer **ganz leicht** bemehlten Fläche wird jede **Scheibe** zu einem **fingerdicken Würstchen** geformt, das etwa **7–10 cm lang** ist und an beiden Enden idealerweise spitz zuläuft.

Hinweis: Je mehr Mehl auf der Arbeitsfläche ist und je mehr Mehl bei diesem Schritt in die Kipferl eingearbeitet wird, desto zerbrechlicher werden die Vanillekipferl hinterher. Anschließend mit der zweiten Teigrolle den Prozess wiederholen.

Jetzt wird gebacken!

Schritt 8

Die »Teig-Würstchen« auf die **Backbleche** verteilen und dabei in eine Hörnchenform biegen. Im **vorgeheizten Backofen** (mittlere Schiene bei Ober-/Unterhitze) die Vanillekipferl für **ca. 12 Minuten backen**. Die Bleche nacheinander backen, um die Übersicht über den Backfortschritt zu behalten. Die Vanillekipferl sind fertig, wenn die Spitzen etwas Farbe bekommen haben (die Mitte muss keine Farbe haben) oder wenn sich das Kipferl auf dem Backblech vorsichtig verschieben lässt und die Unterseite leicht gebräunt ist. Jeder Backofen backt unterschiedlich und entwickelt auch Hitze unterschiedlich. Gegen Ende der Backzeit ist also Aufmerksamkeit gefragt.

Schritt 9

Zu guter Letzt werden 3–4 Päckchen **Vanillezucker** (ca. 24–32 g) in einer Schüssel mit 1–2 EL **Pudersucker** (ca. 8–15 g) vermengt. Die **Kipferl** aus dem **Ofen** nehmen, direkt mit dem **Zuckergemisch** bestäuben und auskühlen lassen. Wenn der Zucker am Ende zu knapp wird, ggf. zusätzlichen nehmen (oder die Kipferl mal ohne Bestäubung probieren: schmeckt auch).

Schritt 10

Wenn die Vanillekipferl **ausgekühlt** sind, können sie in einer Plätzchendose aufbewahrt werden. Sie halten darin mindestens 14 Tage.

Anmerkungen zu glutenfreiem Backen:

- Es muss eine garantiert glutenfreie Plätzchendose verwendet werden, weil sich sonst »Spuren von Gluten« übertragen können.
- Bei glutenfreien Backerzeugnissen muss von kürzeren Aufbewahrungszeiten ausgegangen werden.

Guten Appetit!

