

REZEPT
VANILLEKIPFERL
à la ALEXANDER DINTER

*bon
appétit*

ZUTATEN

200 G KALTE BUTTER
*am besten die hochwertige
italienische von Occelli*

80 G KOKOSBLÜTENZUCKER
gemahlen im Mixer

EINE PRISE SALZ

4 VANILLESCHOTEN
*Mark von vier hochwertigen
Vanilleschoten*

200 G BUCHWEIZENMEHL

80 G WEIZENMEHL

VANILLEPUDERZUCKER

GEMAHLENE MANDELN

ETWAS ÖL
für das Blech

ZUBEREITUNG

TAG 1

TEIG

Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem Kokosblütenzucker, Salz und Vanillemark glatt kneten – mit der Hand. Die Butter darf weder schaumig werden noch klumpen. Gemahlene Mandeln hinzufügen und unterkneten.

Anschließend das gesiebte Mehl unterarbeiten. Den Teig über Nacht ruhen lassen.

TAG 2

FORMEN

Am nächsten Tag den Teig durch leichtes Kneten zu Rollen formen und Portionsstücke abschneiden. Erneut kurz kaltstellen. Das Blech leicht einölen. Die Teigstücke wie Schupfnudeln mit der Hand formen und die Enden leicht nach innen biegen.

BACKEN

Die Kipferl auf das Blech setzen und eine Stunde kaltstellen. Den Ofen auf 130 bis 140 Grad Celsius vorheizen. Die Kipferl in 15 bis 20 Minuten blassgelb backen. Sie sind fertig, wenn man sie mit den Fingern vom Blech heben kann. Sofort in dem selbstgemachten Vanillezucker wenden.

DAS GEBÄCK HÄLT SICH BIS ZU VIER WOCHEN
IN EINER VERSCHLOSSENEN BLECHDOSE.

