

Zutaten für ca. 90-100 Stück:

250 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver oder eine halbe Vanilleschote oder 2 Pkg. Vanillezucker
Prise Salz
2 Eigelbe Gr. M
70 g Speisestärke/Maizena
120 g fein geriebene Mandeln (alternativ Hasel- oder Walnüsse)
250 g Mehl glatt (in Ö Typ W480, in D 405)

Zum Bestreuen oder Wenden:

150 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver oder eine halbe Vanilleschote oder 2 Pkg. Vanillezucker



Zubereitung

(bitte schaut euch unbedingt das Video an, da ich darin die 2 Methoden zum Formen der Kipferl im Detail zeige):

- 1) Gebt weiche Butter, Puderzucker, Vanillepulver, Prise Salz und Eigelbe in eine Schüssel und vermischt die Zutaten kurz mit einem Handrührgerät oder per Hand.
- 2) Rührt Speisestärke und Mandeln ein.
- 3) Fügt portionsweise das Mehl hinzu. Knetet nur so lange wie notwendig, damit ein kompakter und zugleich weicher Teig entsteht. Fertig ist er, wenn er nicht am Schüsselrand klebt.
- 4) Tipp: Mürbeteig darf nicht zu lange geknetet werden, da das Fett sich sonst von den anderen Bestandteilen trennt und der Teig brandig wird.
- 5) Ihr könnt den Teig nun zu einer Rolle oder Platte formen und in Frischhaltefolie wickeln, je nachdem welche Methode ihr zum Formen wählt. Da ich beide im Video im Detail zeige, bitte ich euch, dieses anzuschauen.
- 6) Stellt den Teig für mind. 2-3 Stunden oder sogar über Nacht kühl und formt, mit den Tipps im Video, Vanillekipferl.
- 7) Legt die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/U Hitze ca. 10-12 min.
- 8) Behaltet sie im Auge, da nur die Füßchen/Spitzen leicht Farbe annehmen dürfen. Ansonsten sollten sie eher hell bleiben.
- 9) Nun vermischt ihr den Puderzucker mit der Vanille und könnt sie entweder noch lauwarm darin wenden. Das hat aber den Nachteil, dass sie „schwitzen“ können. Der Zucker schmilzt leicht und sie werden klebrig und sehr süß. Alternativ lasst ihr sie auskühlen und bestreut sie mit der Puderzucker-Vanille-Mischung.
- 10) Lagert sie in mit Küchenrolle ausgelegten Metallboxen an einem kühlen Ort. Dort sind sie mindestens 2-3 Wochen haltbar.

Sastojci za ca. 90-100 kiflica:

250 g omekšalog maslaca

100 g šećera u prahu

na vrh noža vanilije u prahu ili pola mahune od vanilije ili 2 vanilin šećera

prstohvat soli

2 žumanca vel. M

70 g kukuruznog škroba/gustina

120 g mljevenih badema (alternativno lješnjaka ili oraha)

250 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)

Za uvaljanje ili posipanje:

150 g šećera u prahu

na vrh noža vanilije u prahu ili pola mahune od vanilije ili 2 vanilin šećera



Priprema

(obavezno pogledajte video, jer u njemu detaljno prikazujem 2 načina za oblikovanje kiflica):

1) U posudu stavite maslac, šećer u prahu, vaniliju, prstohvat soli i žumanca pa sve sastojke kratko izmiksajte ručnim mikserom ili ručno.

2) Umiješajte gustin i bademe.

3) Postepeno dodajte brašno. Mijesite samo onoliko koliko je potrebno da se dobije kompaktno i istovremeno mekano tijesto. Gotovo je kad se ne lijepi za strane posude.

4) Savjet: Prhko tijesto se ne smije predugo mijesiti, inače se masnoća odvoji od ostalih sastojaka i tijesto dobiva ukus i izgled kao da je užeglo.

5) Sad tijesto možete oblikovati u rolat ili ploču i umotati u prozirnu foliju, ovisno o tome koju metodu za oblikovanje koristite. Pošto u videu detaljno prikazujem obe, molim vas da pogledate video.

6) Stavite tijesto u frižider na min. 2-3 sata ili čak preko noći i oblikujte kiflice, koristeći savjete u videu.

7) Kiflice stavite na pleh obložen pek papirom i pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 175 stepeni g/d grijači oko 10-12 minuta.

8) Pazite na njih, jer samo tanki okrajci smiju da dobiju malo boje. U ostalom bi trebali ostati blijedi.

9) Sad pomiješajte šećer u prahu sa vanilijom. Možete ih još tople uvaljati u šećer.

Problem: tako će upiti puno šećera, bit će jako slatke a ujedno će se „znojiti“ tj. šećer će se istopiti i bit će jako ljepljive. Moja preporuka: ostavite ih da se ohlade pa ih pospite mješavinom šećera i vanilije.

10) Čuvajte ih u metalnim kutijama obloženim kuhinjskim papirom i obavezno na hladnom mjestu. Na taj način je rok trajanja min. 2-3 sedmice.