

WELTBESTE VANILLEKIPFERL



ZUTATEN:

für den Teig:

- 280 g glattes Mehl
- 80 g geriebene Nüsse
- 80 g Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz (ganz wichtig)
- 220 g Butter (in Stücke; geschnitten; kalt)

Zum Wälzen:

- 120 g Staubzucker
- 1 Pkg Vanillezucker



ZUBEREITUNG:

- 1) Das Mehl auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, die übrigen Zutaten der Reihen nach hineingeben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig bröselig sein, 1-2 EL Milch einarbeiten.
- 2) Den Teig zu bleistiftdicken Rollen formen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. Kipferl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben (180 Grad). 11 Minuten backen.
- 3) Staubzucker und Vanillezucker mischen und die noch heißen Kipferl darin wälzen.

Das Geheimnis, dass sie so zart sind: es ist kein Ei im Mürbteig.

Eier im Mürbteig sind eine Ansichtssache. Die Bindung des Teiges wird besser, die Kekse werden aber trockener. Wenn Eier verwendet werden, dann nur Eidotter verwenden und auch dieses nur sparsam!

Vanillekipferl ohne Ei werden traumhaft mürbe! TIPP: Wenn man die Eier im Teig weglässt, etwas mehr Fett verwenden!

