

Vanillekipferl

Zutaten:

500 g Weizenmehl	Mark einer Vanilleschote
250 g Zucker	1 Prise Salz
125 g Butter	Puderzucker zum Wenden
15-20 g Vanillezucker	Vanillezucker zum Wenden
80 g Puderzucker	

Zubereitung:

Siebe die/der/den/dem Puderzucker in eine/einer/einen/einem große Schüssel und mische sie/ihn/ihm mit zwei Päckchen Vanillezucker und die/der/den/dem Mark einer Vanilleschote.

Knete die/der/den/dem Zutaten für die/der/den/dem Teig gut. Forme die/der/den/dem Teig zu Rollen mit etwa 4 cm Durchmesser und lege sie/ihn/ihm in Folie oder Backpapier. Lasse die/der/den/dem Rollen 30 bis 60 Minuten in der/in den/im Kühlschrank ruhen.

Schneide die/der/den/dem Teigrollen in Scheiben von etwa 1-2 cm. Forme Kipferl und lege sie/ihn/ihm auf eine/einer/einen/einem Blech mit Backpapier. Backe die/der/den/dem Kipferl in die/der/den/dem vorgeheizten Ofen bei 175 °C für ca. 10-15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Lasse die/der/den/dem Kipferl etwa 3 Minuten abkühlen. Lege sie/ihn/ihm dann in die/der/den/dem Puderzuckermischung und wende sie/ihn/ihm von allen Seiten. Achte darauf, dass sie nicht zu warm oder zu kalt sind. Lasse die/der/den/dem fertigen Kipferl komplett auskühlen.

Vanillekipferl

Zutaten:

500 g Weizenmehl	Mark einer Vanilleschote
250 g Zucker	1 Prise Salz
125 g Butter	Puderzucker zum Wenden
15-20 g Vanillezucker	Vanillezucker zum Wenden
80 g Puderzucker	

Zubereitung:

Siebe den Puderzucker in eine große Schüssel und mische ihn mit zwei Päckchen Vanillezucker und dem Mark einer Vanilleschote.

Knete die Zutaten für den Teig gut. Forme den Teig zu Rollen mit etwa 4 cm Durchmesser und lege sie in Folie oder Backpapier. Lasse die Rollen 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Schneide die Teigrollen in Scheiben von etwa 1-2 cm. Forme Kipferl und lege sie auf ein Blech mit Backpapier. Backe die Kipferl im vorgeheizten Ofen bei 175 °C für ca. 10-15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Lasse die Kipferl etwa 3 Minuten abkühlen. Lege sie dann in die Puderzuckermischung und wende sie von allen Seiten. Achte darauf, dass sie nicht zu warm oder zu kalt sind.

Lasse die fertigen Kipferl komplett auskühlen.

Vanillekipferl (medias lunas de vainilla)

Ingredientes:

250 g harina de trigo	pulpa de una vaina de vainilla
100 g almendras molidas	1 pellizco de sal
210 g mantequilla	azúcar glas para la cobertura
15-20 g azúcar vainillada	azúcar vainillada para la cobertura
80 g azúcar glas	

Preparación:

Tamiza el azúcar glas sobre un bol grande y mézclalo con el azúcar vainillado y la pulpa de vainilla.

Mezcla bien los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Forma rollos de unos 4 cm de diámetro y colócalos sobre papel de aluminio o papel de horno. Déjalos reposar en el frigorífico durante 30 a 60 minutos.

Corta los rollos de masa en rodajas de 1-2 cm aproximadamente. Forma medias lunas y colócalas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Hornea en horno precalentado a 175 °C durante unos 10-15 minutos hasta que estén dorados. Deja enfriar unos 3 minutos hasta que estén templados; si están demasiado calientes se romperán muy fácilmente y si están demasiado fríos no se pegará la cobertura.

Mientras, mezcla bien el azúcar glas y el azúcar vainillado para la cobertura. Pasa las medias lunas por la mezcla dándoles bien la vuelta por todos los lados. Deja enfriar completamente.