



Vanillekipferl Urli's Art

Zutaten

350 g Mehl glatt
210 g Butter
110 g Staubzucker
Vanillezucker
110 g geriebene Mandeln
1 Dotter
Zitronensaft

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, die sehr kalte Butter mit einer groben Reibe in das Mehl reiben, dann Mehl und Butter gut abbröseln. Die übrigen Zutaten dazumischen, alles noch einmal gut abbröseln und kurz durcharbeiten. Man kann aber auch die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken kurz durchkneten. Sollte sich der Teig nicht gut zusammenarbeiten lassen, noch einige Tropfen Zitronensaft dazugeben. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde rasten lassen. Danach immer wieder kleine Stücke abschneiden, aus dünnen Rollen Kipferl formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 150° hellbraun backen. Mit Staub- und Vanillegemisch bestreuen.

Tipp: Kipferl noch am Backblech mit einem feinen Sieb mit Staub-Vanillezucker bestreuen.

Nimmt man geschälte Mandeln, werden die Kipferl sehr schön hell, man kann natürlich auch ungeschälte verwenden.

Den Teig für die Kipferl kann man am Vortag zubereiten.