



Vanillekipferl/Vanilice-Kiflice



Zutaten:

250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
125 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
3 Eigelb
200 g weiche Butter
125 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Zum Wenden etwas Puderzucker

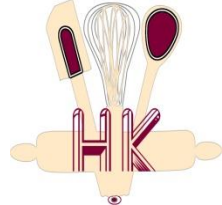


Zubereitung:

- Für den Teig, Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben. Zucker, das Mark der Vanilleschote (mit einem scharfen Messer in der Mitte teilen und das Mark herauskratzen), Eigelb, Mandeln und Butter hinzufügen. Nun das ganze per Hand durchkneten, oder eure Küchenmaschine kneten lassen (mit Knethaken). Danach gebt ihr den Teig in einer Plastiktüte für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Backofen auf 180°C vorheizen und den Teig aus dem Kühlschrank holen.
- Traditionell rollt man die Kipferln zu einer Rolle, schneidet Teilchen ab und formt diese. Ich verwende lieber einen Kugelformer (wie zum Melonenaushöhlen), um immer dieselbe Menge an Teig zu haben. Danach rolle ich sie zwischen den Handflächen zu gebogenen Kipferln, sodass die Ränder etwas dünner sind. Ihr setzt sie aufs Backblech (mit Backpapier belegt) und backt sie ungefähr 10 Minuten. Achtet auf die Ränder der Kipferln. Wenn sie leicht braun sind, herausholen. Ihr könnt sie nun gleich in Puderzucker walgen (dann nehmen sie am meisten Zucker auf), oder wenn ihr es nicht so süß mögt, lasst ihr sie kurz abkühlen und walgt sie dann im Zucker.
- **Tipp:** Vanillekipferln halten sehr lang, gekühlt etwa 3-4 Wochen. Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern zum Haushaltszucker geben, um ein schönes Aroma zu bekommen – fertig ist euer Vanillezucker.



Vanillekipferl/Vanilice-Kiflice



Sastojci :

- 250 g brasna
- na vrh noza praska za pecivo
- 125 g secera
- 1 mahuna vanilije (sjemenke)
- 3 zumanca
- 200 g putera na sobnoj temp
- 125 g blansiranih, oguljenih i mjevenih badema

Secera u prahu za uvaljati



Priprema

- Za tijesto brasno sa praskom za pecivo pomijesati i staviti u zdjelu. Secer, sjemenke iz mahune vanilije (mahunu ostrim nozem razdijelite napola i izvadite sjemenke koje se koriste), zumance, bademe i puter dodati brasnu i tijesto dobro izraditi rukama ili kuhinjskom masinom (za tvrda tijesta). Stavite tijesto u prozirnu foliju i na sat vremena u frizider. Rernu zagrijati na 180°C
- Klasican nacin na koji se prave: tijesto na pobrasnenoj podlozi urolate u tanku strucu i rezete komadice koje oblikujete u kiflice (oblik polumjeseca). Medjutim, meni se vise svidja metoda sa specijalnom spravicom (sa kojom se oblikuju kuglice dinje ili lubenice), jer vam omogucava da vam kiflice budu iste velicine. Vadite komadice i oblikujete ih prvo u loptice pa izmedju dlanova ruke u kiflice koje savijete prema unutra. Stavljate ih u pleh sa pekpapierom i pecete otprilike 10 min. Bitno je da pratite boju kiflica na okrajcima. Ako su trun smeđe, vadite ih.
- Mozete ih odmah uvaljati u secer, tako ce najvise secera „upiti“ ili ako niste ljubitelji toliko slatkoga, sacekate malo da se ohlade i uvaljate u secer.
- Savjet: Keksi se drze na hladnom najmanje 3-4 sedmice. Mahune vanilije ne bacajte, nego ubacite u secer koji inace koristite. Dat ce te mu lijepu aromu i tako napraviti svoj vanilin secer.