



SONNENPARK

FAMILHOTEL HOCHSAUERLAND

VANILLEKIPFERL ZU WEIHNACHTEN



 **FAMILHOTEL®**
Deine Familienhotels.



LUST AUF MEHR?
EINFACH AUF UNSEREM
SONNENPARK-BLOG VORBEISCHAUEN
WWW.SONNENPARK.DE/BLOG

ZUTATEN FÜR CA. 80-90 PLÄTZCHEN

- ☐ 250g Dinkelmehl Typ 630
 - ☐ 210g weiche Bio-Butter
 - ☐ 100g gemahlene Mandeln (naturbelassen)
 - ☐ 80g brauner Rohrohrzucker
 - ☐ 1 Vanilleschote (alt. 2 Pck. Vanillezucker)
 - ☐ Puderzucker
-

ZUBEREITUNG

Teig herstellen

Mehl, Zucker, Mandeln und eine Prise Salz mischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und rasch mit den Händen oder einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Kipferl formen

Den Teig in kleinere Stücke teilen und zu dünnen Rollen formen. Der Durchmesser entspricht ungefähr einer Daumenlänge. Nun schneidet ihr ca. 1-2cm dicke Scheiben ab und formt diese durch eindrücken in die klassische Kipferlform.

Backen

Die Vanillekipferl mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten backen. Die Ränder dürfen leicht golden sein, der Rest bleibt hell.

Vanille-Mantel

Puderzucker und das Mark der Vanilleschote mischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig (sie sind sehr brüchig!) darin wälzen oder bestreuen.

Tipp: Dieser selbstgemachte Vanillezucker kann natürlich aufbewahrt und für die nächste Backaktion verwendet werden.

Abkühlen & genießen

Nach dem Auskühlen in einer Blechdose aufbewahren.