

Vanillekipferln mit weißen Mandeln

ca. 110 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mandel-Mürbteig:

280 g gesiebtes glattes Mehl
50 g gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g geschälte, geriebene Mandeln
200 g kalte Butter
2 EL Milch

Zum Wälzen:

150 g gesiebter Staubzucker
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Wie backe ich Vanillekipferln mit weißen Mandeln?:

1 Mandel-Mürbteig:

Die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (3 cm Ø) formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke bleistift dick (ca. 7 cm lang) rollen und auf einem befetteten Backblech zu Kipferln formen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 140 °C

Heißluft 120 °C

Backzeit: ca. 16 Minuten

3 Zum Wälzen:

Staubzucker mit Vanillin Zucker vermischen und die noch warmen Kipferln darin wälzen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vanillekipferln werden kühl und trocken in einer gut schließenden Dose gelagert. Das volle Aroma entwickelt sich erst nach ein paar Tagen Lagerung.
- Statt Vanillekipferln in Staubzucker zu wälzen, kann man diese auch in flüssige Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch oder Kakao tunken.

