

Vanillekipferl – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto von Vanessa Santagapita

Rezept Nr. 1 nach einem Rezept von Helga Maissner's Oma/von Vanessa Santagapita ausprobiert und auf Kenwood umgeschrieben

Es ist wirklich ein einfaches Rezept, das gelingt. Keine zerbrochenen oder auseinandergelaufenen Kekse.

Reibevorsatz für Nüsse, Flexi oder K-Haken für den Teig, GM für Staubzucker

Zutaten:

250g glattes Mehl

210g Butter

70g Staubzucker

etwas echte Vanille

100g geriebene Nüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, $\frac{1}{2}$ St. kühlen (ich hatte sie 2 Stunden im Kühlschrank), Kipferln formen, ca. 12 Min. (ich habe nur 10 Min. gebraucht, bis sie leicht braun an den Spitzen werden) bei ca. 170 Grad backen.

Noch warm in Vanillezucker/Staubzucker-Gemisch wälzen.

Ich habe die Hälfte der Kipferln an den Enden in dunkle Kuvertüre getunkt.



2. Rezept/Foto von Monika Pintarelli

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

Zutaten:

700 g Mehl glatt

Prise Salz

440 g Butter

200 g Staubzucker

4 Vanillezucker

240 g Walnüsse geriebene

Zum Wälzen zusätzlich Staubzucker/Vanillezucker

Zubereitung:

Teig in der Küchenmaschine zubereiten (K-Haken)

in Klarsichtsfolie wickeln

1 Stunde kühlen

Kipferl formen und bei

160 Grad Heißluft ca. 10 – 12 Minuten backen

in Staubzucker / Vanillezucker wälzen.

Ich bereite Mürbteig immer am Abend zu und lasse ihn dann über Nacht im Kühlschrank .

Kurz durchkneten, dann lassen sich die Kipferl leicht formen !