Vanillekipferl

vorab, die Mengenangaben beziehen sich auf eine Portion Teig. Möchte man eine größere Menge machen, die Angaben einfach verdoppeln usw....

300 gr Mehl
150 gr Zucker
1 Bourbonvanille (ausgeschabt)
3 Eigelb
150 gr fein geriebene Mandeln
250 gr weiche Butter

...Vanillezucker zum bestreuen und darin wenden

Die Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren. Dann die weiche Butter unterrühren. Die Butter im Wasserbad schmelden lassen, nur dann wird die Butter beim erkalten wieder fest. Zuletzt die fein geriebenen Mandeln und das Mehl hinzufügen. Das kneten erfolgt gegen Ende entweder mit Knethaken und der Maschine, oder von Hand.

Den Teig einige Zeit an einem kühlen Ort ruhen lassen. Danach portionsweise in eine ungefähr 4 cm dicke Rolle formen man schneidet davon kleine Stücke ab und formt mit den Händen die Gipferl. Alternativ den Teig ausrollen und mit einem Halbmond Förmchen die Giperl ausstechen.

Auf einem gefetteten Backblech bei 175 Grad backen bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Inzwischen den Vanillezucker in eine Schüssel geben und darin die warmen Gipferl sofort nachdem backen wenden (vorsichtig sein, sonst zerbrechen die Gipferl). Die Mischung bleibt haften und verleiht den typischen Vanillegeschmack.

Der Geschmack entfaltet sich nach ein paar Tagen der Lagerung.