

Vanillekipferl

Zutaten für 80 Stück:

550g Mehl
160g Zucker
40g Puderzucker
Mark von 3 Vanilleschoten
150g gemahlene Mandeln
1 Ei (Größe L)
60 ml Vollmilch
250g Butter
Päckchen Vanillin-Zucker
100g Halbbitter-Kuvertüre
Backpapier

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Puderzucker, Vanillemark und die gemahlene Mandeln mischen.
Ei, Milch und kalte Butter in Flöckchen zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
Teig in sechs Teile teilen. Nochmals durchkneten und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teigstücke zu schmalen Rollen (ca. 2cm) formen. Jede Rolle in je ca. 5cm lange Stücke schneiden. Kleine Röllchen daraus formen, zu den Enden etwas dünner werden und zu Kipferl biegen.

Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen im vorgeheizten Backofen

E-Herd: 175°C/Gas : Stufe 2) 10 bis 12 Minuten backen

Die Hälfte der Kipferl noch warm in Vanillezucker wenden.
Restliche auskühlen lassen. Kuvertüre hacken in einem Topf schmelzen.
Ungezuckerte Kipferl zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen..