Bine´s-Vanille-Kipferl

Zutaten:

300 g Mehl (am besten Rosenmehl, jedenfalls Typ 405)

200 g zimmerwarme Butter (in Flocken oder kleine Würfel schneiden) aber nur gute Butter verwenden und KEINE Margarine, sonst könnt Ihr die Plätzchen vergessen (entweder g´scheid oder gor need ☺)

100 g gemahlene Mandeln

90 g Puderzucker

1 prise Salz

1 Eigelb

½ Eiweiß (zum unterheben in den Teig)

1 Mark einer Vanilleschote oder **ein Päckchen „Bourbon Vanille“**

Zum Schluß:

1-3 Päckchen Vanillezucker + Puderzucker mischen

(in kleiner Küchenmaschine nochmal kleiner hexeln, sonst sind die Zuckerkristalle so groß) und die lauwarmen Plätzchen darin vorsichtig - daß sie nicht brechen - wälzen!

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsplatte mit Mehlsieb sieben, daß es schön fein und locker ist und in der Mitte eine Mulde drücken,

weiche dünne Butterflocken in die Mulde geben,

das Eigelb, eine Prise Salz (was zwischen Mittelfinger und Daumen paßt ☺), den gesiebten Puderzucker, die gemahlene Mandeln (nur Mandeln, keine Haselnüsse), das Mark der Vanilleschote oder das Päckchen Bourbon Vanille hinzugeben und alles miteinander gut durchkneten und verkneten.

Das steif geschlagene Eiweiß (die Hälfte reicht aus) noch in den Teig mit einarbeiten, dann wird der Teig nicht so trocken!

Der Teig muß schön glatt und glänzend sein, dann zu einer Kugel oder Rolle formen und dann eingewickelt in Frischhaltefolie eine gute Stunde im Kühlschrank kühlen und ruhen lassen.

Nach einer Stunde mit dem Messer kleine Scheiben abschneiden

und eine etwa „mittelfingerdicke“ Rolle formen, ca. 2-3 cm lange Stücke abschneiden, nochmal in der Handfläche zu kleinen Hörnchen formen (nicht größer als 3-4 cm, sonst werden die Kipferl zu groß und sehen nicht schön aus ☺) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit kleinen Abständen drauflegen.

bei mittlerer Schiene „nur“ auf ca. 170° Ober-/Unterhitze (Kein Umluft) 12-15 Min. backen

(lieber nur 170° und einen Blick drauf werfen, da die Spitzen der Kipferl gerne schnell braun werden und das sieht natürlich nicht schön aus ☺)

Nach dem Backen Kipferl ein bisschen auskühlen lassen, da sie, wenn sie noch zu heiß entfernt werden, gerne brechen und das wäre ja schade. Die noch lauwarmen Kipferl dann in einer Vanillezucker/Puderzuckermischung in einem Schüsselchen vorsichtig darin wälzen und auskühlen lassen. Den Vanille-, Kristall und/oder Puderzucker laß ich nochmal kurz im Mixer zerkleinern, dann sind die Zuckerkristalle nicht so groß und der Geschmack stimmt trotzdem.

Am besten eine Plätzchendose mit Pergamentpapier/Backpapier auslegen, die Plätzchen reinlegen und mit einem Blatt Alufolie abdecken, auf die Alufolie zwei frische Scheiben Apfel legen, dann bleiben die Plätzchen lange frisch und werden nicht trocken. Die Apfelscheiben natürlich bei Gelegenheit, wenn sie eintrocknen wieder erneuern ☺!

Dann bleiben die Plätzchen die ganze Advents- und Weihnachtszeit immer frisch und werden nicht trocken!