

Vanillekipferl mit Dinkelmehl

Zutaten:

- 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Birkenzucker oder Kokosblütenzucker (alternativ Puderzucker)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillepulver (oder das Mark einer Vanilleschote)
- 150 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- Puderzucker oder Birkenpuderzucker zum Bestäuben

Vorbereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Teig herstellen:

Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Salz und Vanillepulver in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken und das Eigelb hinzufügen. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu weich ist, für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Formen:

Den Teig in kleine Portionen teilen und aus jeder Portion eine etwa bleistiftdicke Rolle formen. Diese in 4-5 cm lange Stücke schneiden und zu kleinen Halbmond-Kipferln biegen.

Backen:

Die Kipferl auf die vorbereiteten Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen, bis die Spitzen leicht goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Bestäuben:

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker oder Birkenpuderzucker bestäuben. So bekommen die Kipferl ihren traditionellen, zarten Look.

Tipp:

Die Vanillekipferl am besten in einer luftdichten Dose lagern – so halten sie länger und entwickeln noch mehr Aroma.