

Vanillekipferl

60 g Mandeln, 20 g Haselnüsse, je 10 g Walnüsse und Pinienkerne häuten und bei 150° C Umluft 20 Min. rösten. Dann bis zur Verwendung kühlen und schließlich in der Küchenmaschine mahlen. (Hinweis: andere Nuß-Mischungen gehen selbstverständlich auch!!!)

175 g weiche Butter, 100 g Zucker und etwas Salz schaumig rühren. Dabei muß die Masse heller werden und deutlich ihr Volumen vergrößern. Das kann einige Minuten dauern! Die Masse dann auf Frischhaltefolie zu einer dünnen Platte ausstreichen und kühlen. (Tipp: Ein spezieller Rührbesen für Gebäck, z.B. von Manufaktum ist sehr gut geeignet. Meine Erfahrungen damit sind besser als mit jedem elektrischen Rührgerät.)

170 g glutenfreies Mehl und 80 g Gluten in die Schlagschüssel sieben und kühlen. Butterplatte in kleine Stücke brechen und auf das gut gekühlte Mehl geben, mit einem dünnwandigen Edelstahlöffel mit schneidenden Bewegungen einarbeiten. Es muß eine krümelige Masse entstehen.

Dann die gemahlene Nußmischung und 10 g Eierpulver mit 20 ml Wasser einarbeiten.

Zuletzt die krümelige Masse durch vorsichtiges Zusammenschieben zu einem kompakten Teig verdichten.

Eine Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 24 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Bei Zimmertemperatur weiterverarbeiten.

Bei 160° C Umluft auf einer Ebene ca. 25 Min. backen.

Mit Vanillepuderzucker bestreuen.

Ergibt etwa 60 Kipferl.

Hier ist das Rezept als PDF-Datei.