



## Xenia backt

### Vanillekipferl etwa 70 Stück

Vanillekipferl sind einer der Weihnachtsklassiker schlechthin. Jeder kennt sie.

Kipf ist ein süddeutsches/österreichisches Wort und heißt „Hörnchen“. Auch ein Croissant ist im Süden gerne ein Kipf.

Kipf bezieht sich auf die typische Form der Plätzchen: ein kleiner gebogener Halbmond. Wobei die Enden etwas dünner und spitzer als die dicke Mitte sein sollten. Vanillekipferl sind ein Mürbegebäck. Das heißt auch gebacken sind sie fluffig zart und zerbrechen leicht. Liebevolle Behandlung lohnt sich aber: sie schmelzen geradezu im Mund.

Am einfachsten lässt sich der Teig verarbeiten, wenn er geruht hat und leicht gekühlt ist! Je wärmer er ist, umso mehr pappt er an den Händen. Echte Konditoren verwenden blanchierte Mandeln ohne Haut. Das macht den Teig ganz reinweiß. Ich bin meistens zu faul und verwende Mandeln mit Haut. Dadurch hat mein Teig „Sommerprossen“. Den Geschmack verändert das nicht.

Für Experimentier-Freudige: einfach die 100 g Mandeln gegen eine andere Nussorte austauschen und so mal Walnusskipf oder Macadamiakipf herstellen.

#### Zutaten

300 g Weizenmehl (Type 405)

80 g Zucker

175 g vegane Margarine (z.B. Alsan)

1 TL Backpulver

100 g gemahlene Mandeln

Mark einer Vanilleschote

Puderzucker zum bestäuben

1. Alle Zutaten zu einem weichen Teig verkneten.
2. Zuerst kleine Kugeln formen und diese zwischen den Handflächen dann zu kleinen „Würstchen“ rollen. Dabei sollen die Enden dünner als die Mitte sein. Zu einem Halbmond gebogen aufs Blech setzen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 180° (Umluft 160°) etwa 15 Minuten backen. Die Plätzchen sollen nicht braun werden!!
4. Ganz auskühlen lassen, bevor man sie vom Blech nimmt – sonst zerbrechen sie!
5. Mit Puderzucker bestäuben.

