Vanille-kipferl

für die Kipferlform

Zutaten

für ca. 32 Stück:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 60 g gesiebter Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 110 g kalte Butter
- 2 Eigelbe (Größe S oder M)
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 EL Zucker oder nach Geschmack Puderzucker

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Backzeit:
15-20 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen und die Eigelbe hinzufügen. Mit den Händen oder den Knethaken einer Küchenmaschine alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten.

Stellen Sie die Coolinato Kipferlform auf ein Backblech und fetten Sie die Form mit sehr wenig Öl ein. Nun können Sie den Teig portionsweise in die Plätzchenmulden drücken. Mit Hilfe des Teigschabers gelingt dies sehr einfach und Sie können den überschüssigen Teig leicht entfernen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen und die Kipferl je nach Backofen 15-20 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sich die Spitzen leicht bräunen.

Das Backblech mit der Kipferlform nun aus dem Ofen nehmen und die Kipferl ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen auf einem tiefen Teller den Bourbon Vanillezucker mit dem Zucker oder Puderzucker vermischen. Die Kipferl vorsichtig aus den Backmulden lösen und noch heiß in der Zuckermischung wenden.

Anschließend den überschüssigen Zucker kurz abschütteln und die Plätzchen auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen.

Folgt uns auf

Zimt-kipferl

für die Kipferlform

Zutaten

für ca. 32 Stück:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 60 g gesiebter Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 - 1 EL Zimt (nach Vorliebe)
- 110 g kalte Butter
- 2 Eigelbe (Größe S oder M)
- 1 EL Zimt
- 1 EL Zucker oder nach Geschmack Puderzucker

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Backzeit:
15-20 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Mehl, Mandeln, Puderzucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen und die Eigelbe hinzufügen. Mit den Händen oder den Knethaken einer Küchenmaschine alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten.

Stellen Sie die Coolinato Kipferlform auf ein Backblech und fetten Sie die Form mit sehr wenig Öl ein. Nun können Sie den Teig portionsweise in die Plätzchenmulden drücken. Mit Hilfe des Teigschabers gelingt dies sehr einfach und Sie können den überschüssigen Teig leicht entfernen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen und die Kipferl je nach Backofen 15-20 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sich die Spitzen leicht bräunen.

Das Backblech mit der Kipferlform nun aus dem Ofen nehmen und die Kipferl ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen auf einem tiefen Teller den Zimt mit dem Zucker oder Puderzucker vermischen. Die Kipferl vorsichtig aus den Backmulden lösen und noch heiß in der Zuckermischung wenden.

Anschließend den überschüssigen Zucker kurz abschütteln und die Plätzchen auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen.

Folgt uns auf

Schoko-kipferl

für die Kipferlform

Zutaten

für ca. 32 Stück:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g gesiebter Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 – 1 EL Backkakao (nach Vorliebe)
- 110 g kalte Butter
- 1 EL Rum oder 3 Tropfen Rumaroma
- 2 Eigelbe (Größe S oder M)
- 1 EL Backkakao
- 1 EL Zucker oder nach Geschmack Puderzucker

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Backzeit:
15-20 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Mehl, Haselnüsse, Puderzucker, Backkakao und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen, Rum (oder Aroma) und die Eigelbe hinzufügen. Mit den Händen oder den Knethaken einer Küchenmaschine alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten.

Stellen Sie die Coolinato Kipferlform auf ein Backblech und fetten Sie die Form mit sehr wenig Öl ein. Nun können Sie den Teig portionsweise in die Plätzchenmulden drücken. Mit Hilfe des Teigschabers gelingt dies sehr einfach und Sie können den überschüssigen Teig leicht entfernen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen und die Kipferl je nach Backofen 15-20 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sich die Spitzen leicht bräunen.

Das Backblech mit der Kipferlform nun aus dem Ofen nehmen und die Kipferl ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen auf einem tiefen Teller den Kakao mit dem Zucker oder Puderzucker vermischen. Die Kipferl vorsichtig aus den Backmulden lösen und noch heiß in der Zuckermischung wenden.
Anschließend den überschüssigen Zucker kurz abschütteln und die Plätzchen auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Wenn Sie es etwas herber mögen, können Sie die Kipferl auch nur mit Backkakao bestäuben und für die, die es süß lieben, bestreichen Sie die Kipferl mit warmer Schokoladenkuvertüre.

Folgt uns auf

Himbeer-kipferl

für die Kipferlform

Zutaten

für ca. 32 Stück:

- 150 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 60 g gesiebter Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL fein gemahlene getrocknete Himbeeren
- 110 g kalte Butter
- 2 Eigelbe (Größe S oder M)
- 1 EL fein gemahlene, getrocknete Himbeeren
- 1 EL Zucker oder nach Geschmack Puderzucker

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Backzeit:
15-20 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, gemahlene Himbeeren und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen und die Eigelbe hinzufügen. Mit den Händen oder den Knethaken einer Küchenmaschine alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten.

Stellen Sie die Coolinato Kipferlform auf ein Backblech und fetten Sie die Form mit sehr wenig Öl ein. Nun können Sie den Teig portionsweise in die Plätzchenmulden drücken. Mit Hilfe des Teigschabers gelingt dies sehr einfach und Sie können den überschüssigen Teig leicht entfernen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen und die Kipferl je nach Backofen 15-20 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sich die Spitzen leicht bräunen.

Das Backblech mit der Kipferlform nun aus dem Ofen nehmen und die Kipferl ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen auf einem tiefen Teller die gemahlenen Himbeeren mit dem Zucker oder Puderzucker vermischen. Die Kipferl vorsichtig aus den Backmulden lösen und noch heiß in der Zuckermischung wenden. Anschließend den überschüssigen Zucker kurz abschütteln und die Plätzchen auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Durch den fruchtigen Himbeergeschmack sind diese Kipferl das ganze Jahr ein Hochgenuss, nicht nur an Weihnachten. Probieren Sie auch andere getrocknete Obstsorten z.B. Kirschen oder Erdbeeren.

Folgt uns auf