

Der PERM4 | Adventskalender 2023

Wir öffnen Türen. Das ganze Jahr über kümmern wir uns Tag für Tag mit den „Zutaten“ Fachexpertise, Branchen- und Marktkenntnis, Beratungskompetenz und Motivation darum, dass Fach- und Führungskräfte beruflich einen Platz nach ihrem Geschmack finden und helfen Unternehmen aller Branchen und aller Größen dabei, freie Plätze in ihren erfolgsrelevanten Bereichen erfolgreich zu besetzen. Daher geht es bei uns auch in der Adventszeit um Erfolgsrezepte für die besten Plätzchen ... im weihnachtlichen Sinne.

Tag 10: Vanillekipferl

Zutaten:

- 100 g gemahlene Haselnüsse (oder Walnüsse)
- 210 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 280 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Puderzucker

Teig zubereiten:

- Die Nüsse und kalte Butter in Würfeln mit leicht bemehlten Händen rasch zu einer bröseligen Masse verarbeiten.
- Zucker und Mehl hinzugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
-

Kipferl formen:

- Den gekühlten Teig portionsweise herausnehmen und zu daumendicken Rollen formen.
- Die Teigrollen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Teigstücke länglich formen und zu Halbmonden (Kipferl) biegen.

Backen:

- Die Kipferl auf gefettete oder mit Backtrennpapier belegte Bleche legen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200° Celsius ca. 10 Minuten backen, bis sie hellgelb sind.

Bestreuen und Abkühlen:

- Die heißen Kipferl sofort nach dem Backen mit Vanillezucker bestreuen.
- Anschließend dick mit Puderzucker übersieben.
- Die Kipferl vollständig abkühlen lassen, bevor sie in eine gut schließende Gebäckdose gelegt werden.

