



Vanillekipferl



ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ: 30'



ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 20'



ΜΕΡΙΔΕΣ: περίπου 35τμχ.

Εκτέλεση

- Χαράζουμε τα sticks κατά μήκος και αφαιρούμε τους σπόρους της βανίλιας προσεκτικά
- Σε μια λεκάνη προσθέτουμε τους σπόρους βανίλιας, το βούτυρο και τη ζάχαρη και χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει το μείγμα
- Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το αλάτι και τα αλεσμένα αμύγδαλα και τα προσθέτουμε σιγά σιγά στο μείγμα
- Αρχικά χτυπάμε με τον γάντζο του μίξερ και εν συνεχεία ζυμώνουμε λίγο ακόμα με τα χέρια, μέχρι η ζύμη να μην κολλάει.
- Χωρίζουμε σε 8 τεμάχια και πλάθουμε το κάθε ένα σε ρολό
- Τα βάζουμε για 1 ώρα στο ψυγείο
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175°C και στρώνουμε τα ταψιά με χαρτί ψησίματος
- Κόβουμε φέτες πάχους 1-2 εκ. από τα ρολά και σχηματίζουμε μισοφέγγαρα
- Βάζουμε τα μισοφέγγαρα στο ταψί με μικρή απόσταση μεταξύ τους
- Ψήνουμε στους 175°C για 20 λεπτά

Για τη διακόσμηση

- Ανακατεύουμε τη ζάχαρη άχνη με την αρωματισμένη ζάχαρη βανίλιας
- Βάζουμε προσεκτικά τα κουλουράκια στο μείγμα της ζάχαρης (προσέχουμε να είναι χλιαρά) και τα γυρνάμε από όλες τις μεριές για να κολλήσει το μείγμα πάνω τους

Υλικά για τη ζύμη

- 2 sticks βανίλιας
- 210 γρ. βούτυρο αγελ.
- 80 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. αλεσμένα αμύγδαλα

Υλικά για τη διακόσμηση

- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 4 φακελάκια αρωματισμένη ζάχαρη βανίλιας



Πρεσβεία
της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας
στην Αθήνα