



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 34

Tonkaki



2 Stunden



15 Minuten



2.5 Stunden

Zutaten

- 200 g Mehl
-  80 g Rohrzucker
- 175 g Butter (kalt)
- 2 Eigelb
-  100 g Mandeln, gemahlen
-  Mark von 1 Vanilleschote
-  1 Tonkabohne gerieben
-  1 Prise Salz
- 50 g Puderzucker
-  50 g Vanillezucker 15%

Rezept

Mehl, Zucker, Butterflöckchen, Eigelb, Mandeln, Vanillemark, Tonkabohnenabrieb und Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 30 cm lange Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Teigrollen portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Aus den Rollen knapp 1 cm schmale Scheiben schneiden. Aus den Scheiben kleine Kipferl formen. Am besten vor dem Backen noch einmal kurz in den Kühlschrank stellen. Die Kipferl im Backofen etwa 15 Minuten backen, bis die Spitzen leicht braun werden. Den Vanillezucker mit dem Puderzucker mischen und in einen tiefen Teller geben. Die Kipferl lauwarm vom Backblech nehmen und sehr vorsichtig im Vanillezucker wälzen, da sie sehr mürbe sind. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Guten Appetit!