



## Zenker Vanillekipferl-Backblech für 42 süße oder auch pikante Kipferl auf einen Schlag

Vanillekipferl-Backblech von Zenker – auch super für pikante Kipferl

### Vanillekipferl

#### **Zutaten:**

95 g Mehl  
25 g geschälte, fein gemahlene Mandeln  
60 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
100 g weiche Butter (Margarine)  
1 Ei (zimmerwarm)  
Puderzucker zum Bestäuben

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Rührbesen gut verrühren. Den Teig mit einem Teigschaber in die Vertiefungen streichen. Blech vorher nicht einfetten. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C (Ober+Unterhitze) 15 – 17 Min. backen

---

### Pikante Käsekipferl

#### **Zutaten:**

100 g Mehl  
90 g fein geriebener Emmentaler  
75 g Butter  
50 ml Sahne  
1/2 TL Paprika edelsüß  
nach Bedarf 1 Messerspitze Chili-Pulver  
1 Prise Salz

#### **Zubereitung:**

Butter cremig rühren. Käse hinzufügen und mit einem Handquirl auf höchster Stufe glattrühren. Sahne, Salz, Paprika und evtl. Chili unterrühren. Mehl portionsweise unter die Masse rühren. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden ruhen lassen. Dann mit einer Teigspachtel in die Vertiefungen des Kipferlbleches streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 min. knusprig backen.

---

### Parmesan-Kipferl

#### **Zutaten:**

100 g weiche Butter  
geriebener Parmesan-Käse  
1 Ei  
100 g Mehl

#### **Zubereitung:**

Butter cremig rühren, Parmesan hinzu-100 g fügen und beides mit einem elektrischen Handquirl auf höchster Stufe cá. 2 min. glattrühren. Mehl sieben und unter die Masse rühren. Den Teig mit einer Teigspachtel in die Vertiefungen des Kipferlblechs streichen und bei cá. 200°C auf der mittleren Schiene etwa 10 min. goldgelb backen.