

Vanila Kipferl ili Vanila kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojeći

Za testo:

- **400 g**brašna
- **160 g**šecera
- **350 g**hladnog putera
- **4**žumanceta
- **200 gm**levenog badema
- **1**cepvanile
- **2**prsohvatasoli

Za valjanje:

- **10-20** kesicaburbon vanilin šecera

Priprema

Umesiti testo mikserom ili rucno od brašna, šecera, hladnog putera, žumanaca, badema, vaile i soli. Podeliti na 4 rolne, umotati u providnu foliju i ostaviti minuta 2 sata u frižideru. Vaditi jednu po jednu rolnu da se testo ne bi opustilo. Rolnu podeliti na otprilike 20-25 kolutica. Od njih formirati valjkove i krajeve uviti da dobiju oblik

kiflice.

Ostaviti još nekih 10-tak minuta na hladno, a zatim peci 15 minuta na 180°C.

Vruće kiflice su još uvek mekane pa bi bilo poželjno sacekati 3-5 minuta da se malo stegnu. Tako vruće kiflice valjati u pripremljeni šefer i vracati na pleh da se skroz ohlade. Hladne pakovati u metalne kutije za keks.
Prijatno ;-)

Savet

Ovo je nemacki recept koji se priprema u vreme Božia. Ako nemate Bourbon vanilin šefer, možete i sami da ga spremite od obinog sitnijeg tj. finijeg šeera i jedne oguljene caure vanile. Uživajte!