

Vanila Kipferl ili Vanila kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **160 g** šecera
- **350 g** hladnog putera
- 4 žumanceta
- **200 g** mlevenog badema
- **1** cepvanile
- **2** prsohvata soli

Za valjanje:

- **10-20** kesica burbon 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 sačekati 3-5 minuta da se malo stegnu. Tako vruće kiflice valjati u pripremljeni šećer i vratiti na pleh da se skroz ohlade. Hladne pakovati u metalne kutije za keks. Prijatno ;-)

Savet

Ovo je nemacki recept koji se priprema u vreme Božića. Ako nemate Burbon vanilin šećer, možete i sami da ga spremite od obinog sitnijeg tj. finijeg šećera i jedne oguljene caure vanile. Uživajte!