

Vanillegipfel

Rezepturhinweise

Bereich	Konditorei
Produktgruppe	Feingebäck
Ausbeute	90.00 Stück
Einlage	11 g
Endgewicht pro Stück	13 g
Brutto Rezeptmenge	1'144 g
Netto Rezeptmenge	1'144 g
Verlust in Gramm	0 g
Verlust in %	0.00 %



Rezept

Menge	Zutaten	Hinweise
275 g	Butter	
125 g	Zucker	
70 g	Eigelb	
1 g	Vanille gemahlen	
1 g	Salz	
135 g	Mandelkerne, geschält, gemahlen	
385 g	Weissmehl Typ 550	
992 g	Total Rezeptmenge I	
992 g	Total Rezeptmenge II	
150 g	Puderzucker/ Staubzucker	
2 g	Vanille gemahlen	
1'144 g	Total Rezeptmenge II - vor dem Backen	
1'144 g	Netto Rezeptmenge	

Vanillegipfel

Herstellung / Weiterverarbeitung

Vorbereitung

- Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- Weissmehl sieben.
- Backblech mit Backpapier belegen.
- Aus Puderzucker und Vanille gemahlen (2g) Vanillezucker herstellen.

Zubereitung

- Butter und Zucker im Rührkessel vermischen.
- Eigelb, Vanille, & Salz begeben und unter die Masse geben.
- Gemahlene Mandeln und Weissmehl begeben und kurz zu einem Teig zusammenwirken.
- Teig zu Stangen rollen und gleich grosse Stücke von ca. 10-12g schneiden.
- Teigstücke zu Gipfel rollen und auf die vorbereiteten Backbleche absetzen. Beim Formen darauf achten, dass die Vanillegipfel in der Mitte nicht zu dünn werden --> brechen sonst durch, aber auch nicht zu spitzig machen, weil sie sonst verbrennen.
- Im Backofen bei 160-170°C und trockener Hitze 12-15 Minuten backen.

Weitere Backanweisungen

- Gipfel noch im warmen Zustand im Vanillezucker wenden.

Backtemperatur: 160-170 °C Backzeit: 12-15 Minuten Zug: offener Dampfzug