

# Vanillekipferl-Torte

(Für ca. 40 Stück)

**Klar, Vanillekipferl gehören zum Standard-Weihnachtsgebäck. Konditormeisterin Theres Knipschild belässt es aber nicht bei normalen Kipferl, sondern veredelt sie zu einer köstlichen Vanillekipferl-Apfel-Torte.**

## Vanillekipferl

(Für ca. 40 Stück)

### Zutaten

- 250 g Weizenmehl 405
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 Prisen Salz
- 2 Eigelb
- 175 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten

### Zubereitung

- Die Zutaten für den Teig zügig verkneten. Den Kipferlteig zu Rollen mit einem Durchmesser von etwa drei Zentimetern formen. Anschließend abgedeckt 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank legen.
- In der Zwischenzeit Puderzucker und Zucker in eine große, flache Schüssel geben. Vanillemark auskratzen und alles miteinander vermischen.
- Die gekühlten Teigrollen in kleine Kugeln formen. Wer es genau haben möchte, kann die kleinen Teigstücke abwägen, so dass sie alle das gleiche Gewicht haben (ca.11 Gramm).
- Nun die Teigstücke mit der Hand zu Kugeln formen, dann zu länglichen Rollen und schließlich zu Kipferln biegen. Nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Wenn der Teig zu warm wird, vor dem Backen nochmal kaltstellen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 10-12 Minuten backen. Anschließend etwa eine Minute abkühlen lassen. Sonst sind sie zu weich, um sie in der Zuckermischung zu wälzen.
- Die leicht abgekühlten Kipferl in die vorbereitete Puderzucker-Vanillemischung legen und damit bestreuen. Die fertigen Kipferl komplett auskühlen lassen.

# Vanillekipferl-Apfel-Torte

(für eine 26 cm Springform)

## Zutaten

Für den Boden

- 250 g Vanillekipferl
- 90 g Butter, geschmolzen
- 2 Prisen Salz

Für das Zimt-Apfelkompott

- 2,3 säuerliche Äpfel, z. B. Elstar oder Boskoop
- 1 TL Zimt
- 1 EL Speisestärke
- 4 EL Wasser oder Apfelsaft oder Weißwein
- wer mag: etwas Zucker zum Nachsüßen

Für die Sahnecreme

- 400 ml Schlagsahne
- 300 g Frischkäse
- 200 g Creme fraiche
- 70 g Zucker oder mehr nach Geschmack
- 8 Gelatineblätter
- Mark 1 Vanilleschote

Außerdem:

- getrocknete Apfelchips
- einige Vanillekipferl zur Garnitur
- Zuckerperlen

## Zubereitung

- Für das Apfelkompott Äpfel schälen, entkernen und in gewünschte Stücke schneiden. Mit Zimt, Apfelsaft, Wasser oder Weißwein in einem Topf ca. 5 Minuten weichkochen.
- Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glattrühren, unterrühren und kurz aufkochen lassen, bis die Masse leicht andickt. Die Masse sollte vollständig abgekühlt sein, bevor sie weiterverwendet wird.
- Vanillekipferl z. B. im Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Kekse zugeben und mit einer Prise Salz vermengen.
- Die Mischung gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und z.B. mit einem Löffel oder Glasboden gut andrücken.
- Apfelkompott auf den Boden geben und glattstreichen.
- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. 100 g Frischkäse in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatineblätter ausdrücken und in den warmen Frischkäse schlierenfrei

einrühren. Die warme Frischkäse-Gelatine Mischung mit restlichem Frischkäse, Creme fraiche, Zucker und Vanille verrühren.

- Die kalte Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemischung heben. Abschmecken und ggf. etwas Zucker zufügen.
- Die Creme ebenfalls auf den Boden geben und glattstreichen. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht kaltstellen.
- Tortenrand lösen, z. B. mit Hilfe eines Haartrockners oder Messers.
- Wenn gewünscht, Torte mit Vanillekipferln und getrockneten Apfelscheiben und Zuckerperlen dekorieren.