

## Vanillekipferl

Pendant la période de l'aveug (les semaines avant Noël), les Autrichiens préparent une variété de petits gâteaux de Noël. Les Vanillekipferl sont l'une des spécialités les plus populaires.

### Ingrédients :

- 2 gousses de vanille
- 100g de poudre d'amandes
- 280g de farine
- 1 pincée de sel
- 90g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- 150g de sucre glace

### Préparation :

Ouvrir les gousses de vanille et retirer le marc. Mélanger la moitié du marc avec la poudre d'amandes, la farine, le sel et le sucre en poudre. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux et les jaunes d'œuf. Avec un couteau, réduire le tout en miettes et ensuite pétrir avec les mains pour obtenir rapidement en une pâte lisse. Former une boule, couvrir et garder au frais idéalement pendant la nuit (ou au moins pendant 2 heures).

Retirer la pâte et pétrir avec les mains afin de la rendre malléable. Former un long rouleau (diamètre d'environ 5cm) et couper en tranches d'un demi-centimètre environ. Transformer chaque tranche en petit rouleau et former des petits croissants (voir photo). Cuire au four à 190°C ~10min (jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés).

Mélanger le reste du marc de vanille avec le sucre glace et plonger les Kipferl dedans pour bien les couvrir.

