BACKPLAN

Drei Klassiker. *Ein guter Plan.*

Gebrannte Mandeln · 30 Stück Spitzbuben
60 Stück Vanillekipferl
Stand November 2026

1

Alles bereitstellen

ALLE

Rezeptkarten ganz lesen. Butter für die Kipferl weich werden lassen. Bleche mit Backpapier, Alufolie, Ausstecher, Schüssel bereitlegen. Platz zum Abkühlen schaffen.

2

Spitzbubenteig zuerst

3 MIN. KNETSTUFE · 1 STD. KÜHLSCHRANK

In Alufolie gewickelt in den Kühlschrank. Längste Ruhezeit, deshalb zuerst.

3

Kipferlteig in der Ruhezeit

MANDELN 8 SEK./STUFE 7 · TEIG 20 SEK./STUFE 3 · 30 MIN. KÜHL

Mixtopf kurz säubern. Der Kipferlteig ist vor dem Spitzbubenteig bereit.

4

Ofen 180 °C: Kipferl

6 BIS 8 MIN. · 10 MIN. AUSKÜHLEN · WARM WÄLZEN

Formen, hell backen, noch warm in Puderzucker und Vanillezucker wälzen. Laut Karte alternativ Umluft 160 °C.

5

Spitzbuben backen

2 BIS 3 MM · 8 BIS 10 MIN. 180 °C O/U

Ausrollen, ausstechen, bei der Hälfte ein Loch. Hell backen, ganz auskühlen lassen.

6

Mandeln zum Schluss

3 MIN. SIRUP · 12 BIS 18 MIN. REDUZIEREN · OPTIONAL 150 °C, 6 BIS 10 MIN.

Volle Aufmerksamkeit für den heißen Zucker. Auf dem Blech trennen, abkühlen lassen.

7

Füllen und verpacken

ALLES KALT

Spitzbuben pudern, füllen, zusammensetzen. Nur Abgekühltes einpacken, Zwischenlagen nutzen.

GUT ZU WISSEN

Die Reihenfolge ist eine Planungshilfe ohne feste Gesamtzeit. Kühl-, Back- und Abkühlzeiten bleiben, wie sie in den Rezepten stehen. Die vollständigen Rezepte stehen in der Ausgabe und online.

GEBRANNTE MANDELN
will-mixen.de/gebrannte-mandeln-aus-dem-thermomix

SPITZBUBEN
will-mixen.de/spitzbuben-aus-dem-thermomix

VANILLEKIPFERL
will-mixen.de/vanillekipferl-aus-dem-thermomix

EINKAUFSZETTEL

Das brauchen *wir dafür*.

Je eine Rezeptmenge, gleiche Zutaten zusammengerechnet

KÜHLREGAL

☐	Butter	**380 g**
☐	Ei *ganzes Ei für die Spitzbuben*	**1**
☐	Eigelb *für die Vanillekipferl*	**1**

BACKREGAL

☐	Mehl *plus etwas für die Arbeitsfläche*	**550 g**
☐	Zucker	**390 g**
☐	Puderzucker	**250 g**
☐	Vanillezucker	**15 g + 3 Päckchen**
☐	Zimtpulver	**1 TL**

NÜSSE UND FÜLLUNG

☐	Mandeln, ungeschält	**200 g**
☐	Mandeln, blanchiert	**70 g**
☐	Konfitüre *nach Geschmack*	**150 g**

SCHON IM HAUS

☐	Salz	**1 Prise**
☐	Wasser	**120 g**

AUSSERDEM BEREITLEGEN

- ☐ Backpapier
- ☐ Alufolie
- ☐ Ausstecher: Stern, Kreis oder Herz
- ☐ Apfelentkerner oder kleiner Ausstecher
- ☐ Zwei Gabeln oder Löffel
- ☐ Dosen oder Tütchen zum Verpacken

NOTIZEN

- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐
- ☐

GUT ZU WISSEN

Ganzes Ei für die Spitzbuben, Eigelb für die Kipferl. Vanillezucker in Gramm und in Päckchen nicht ungeprüft gleichsetzen. Mehl für die Arbeitsfläche zusätzlich einplanen. Nicht enthalten: Dinkel-Kipferl, Nussecken, Konfitüre, Suppe.