

Vanillekipferl

Ihr Lieben

ein Klassiker, der auf keinem weihnachtlichen Gebäckteller fehlen sollte. So zart und lecker, beliebt bei groß und klein und so einfach in der Herstellung!

Das Rezept zum Ausdrucken findet ihr hier: [Rezept-Download](#)

Zutaten:

280g Mehl
100g geschälte gemahlene Mandeln
90g Zucker
200g weiche Butter
2 Eigelb (M)
1 Prise Salz
1 Vanilleschote

150 Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Mehl, Eigelbe, Zucker, Butter, Mandeln, Salz und Vanillemark auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie einpacken und mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen, kurz weich kneten, damit er formbar ist und eine Rolle von ca. 3 cm Durchmesser rollen. Mit einer Teigkarte etwa 1,5 cm breite Stücke abstechen. Diese einzeln in der Handinnenfläche zu einer Kugel, anschließend zu einer Rolle formen. Achtet darauf, daß die Enden schmaler werden. Nun mit den Fingern den

Teigling in seine typische halbmondförmige Kipferlform biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. etwa 8 bis 12 Minuten backen. Die Kipferl sollten leicht Farbe bekommen und nicht zu dunkel gebacken werden – deshalb beobachtet den Backvorgang, denn jeder Ofen backt anders.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Vanillezucker in einer weiten Schüssel mischen. Die fertig gebackenen Kipferl 5 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen und dann vorsichtig in dem Zuckergemisch wälzen. Auf einem Auskühlgitter vollständig auskühlen lassen.

Auch wenn es schwer fällt, lasst die Kipferl mehrere Tage in der Gebäckdose liegen, dann entfalten sie erst ihr volles Aroma. Gut verschlossen halten sie sich bis zu 4 Wochen.

Viel Spaß beim Nachbacken
Eure Nicole