

Vanille Kipferl

ca. 50 Stück • ca. 45 Minuten + Kühlzeit

Zart, buttrig und herrlich aromatisch: Vanillekipferl gehören einfach auf den Plätzchenteller. Mit Mandeln, echter Vanille und einer dicken Schicht Puderzucker schmecken sie nach Advent pur.

Zutaten

Für ca. 50 Stück

280 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
80 g	Zucker
200 g	kalte Butter
2	Eigelb
1	Vanilleschote oder 2 TL Vanillepaste
1 Prise	Salz

Zum Wälzen:

80 g	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

1

Teig kneten

Mehl, Mandeln, Zucker, Mark der Vanilleschote, Salz, Eigelb und Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2

Kühlen

Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

3

Kipferl formen

Aus dem Teig kleine Rollen formen, in Stücke schneiden und zu Kipferln biegen. Auf ein Blech legen.

4

Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 10–12 Minuten backen, bis die Spitzen leicht Farbe bekommen.

5

Bestäuben

Puderzucker und Vanillezucker mischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wälzen und auskühlen lassen.