

Weihnachtsbäckerei: ...die vielleicht besten Vanillekipferl der Welt...?



Zutaten



Rezept für Vanillekipferl (für ca. 35-40 Stück pro Blech)

Zutaten

- 100g Mandeln
- 280 g Mehl
- 50g Zucker
- 20 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 2 Eigelbe

- Mark einer Vanilleschote

Extra zum Wälzen: 5 Päckchen Vanillezucker + 50 g Puderzucker

Zubereitung

- 1) 100 g Mandeln, 280 g Mehl, 70 g Zucker, Puderzucker, 200 g Butter, Vanillemark und 2 Eigelb in einer Schüssel mit dem Rührgerät kneten.
- 2) Dann lange Rollen formen und 1 Stunde kühlen. Anschließend in Scheiben schneiden, zu Kugeln formen. Mit den Händen zu kleinen Kipferl rollen.
- 3) Bei 160 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen. Noch warm in einem Gemisch aus Puderzucker und Vanillezucker wälzen.

Tipp:

Wer die Vanillekipferl geschmacklich aufmischen will, der gibt das Mark einer Tahiti-Vanilleschote in den Teig. Luxus pur...