

weihnachtsbäckerei

vanillekipferl

- 100 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 275 g Mehl
- 75 g Zucker
- 2 Eigelbe (Gr. M)
- 200 g kalte Butter
- Mark aus 1/2 Vanilleschote
- Prise Salz
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 30g Puderzucker

Mandeln, Mehl, Zucker, Eigelbe, kalte Butter in Stückchen, Vanillemark und eine Prise Salz zunächst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen, schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Den Kipferl-Teig auf einer bemehlten Fläche zu vier Rollen (je ca. 1,5 cm Durchmesser) formen. Die Rollen jeweils zu 5 cm langen Stücken schneiden und zu Halbmonden formen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 175 °C / Umluft: 160 °C / Gas: Stufe 2) für 10–12 Minuten backen. Sobald die Kipferln anfangen leicht zu bräunen, sofort aus dem Ofen nehmen.

Vanillezucker und Puderzucker in einer Schüssel ermischen und die noch warmen (aber nicht heißen) Kipferln vorsichtig im Zucker wenden.

