

„Zarte Vanillekipferl“

Ohne zarte Vanillekipferl im weißen Puderzuckerkleid fehlt etwas auf dem Plätzchenteller. Wir zeigen Dir Schritt für Schritt, wie die klassischen Kipferl für Weihnachten perfekt gelingen.

≧ Zutaten ≦

Für ca. 60 Stück

- ✓ 1 Vanilleschote
- ✓ 100g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- ✓ 275g Mehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- ✓ 75g Zucker
- ✓ 2 Eigelb (Gr. M)
- ✓ 200g kalte Butter
- ✓ Salz
- ✓ 50g Puderzucker
- ✓ 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker



≧ Zubereitung ≦

1

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mandeln, Mehl, Zucker, Eigelbe, Butter in Stückchen, Vanillemark und 1 Prise Salz zunächst mit den Knethaken des Handmixers, dann mit den Händen, schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

2

Teig für die Vanillekipferl auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 3-4 Rollen à 1,5 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen jeweils in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Teigstücke zu Halbmonden formen. Vanillekipferl zum Formen erst auf der Arbeitsfläche rollen, dabei an den Enden flacher drücken. Spitzen anschließend zum Mond einschlagen.

3

Die Vanillekipferl im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 160 °C) 10-12 Minuten backen, bis die Enden der Kipferl leicht Farbe bekommen.

4

Puderzucker mit Vanillezucker mischen und sofort über die noch heißen Vanillekipferl sieben, anschließend die Kipferl auf einem Rost oder Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Nährwerte pro Stück

62 kcal 1 g Eiweiß 4 g Fett 6 g Kohlenhydrate