

Vanillekipferl



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemahlene / Geriebene Mandeln	70 g
Feinkristallzucker	50 g
Butter	140 g
Weizenmehl (glatt)	210 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	120 g

Zubereitung:

Die klassischen österreichische Weihnachtskekse!

Rohr vorheizen.

Butter in kleinen Stücken mit dem Mehl abmischen (hierzu empfiehlt sich eine Teigkarte).

Zucker und geriebene Mandeln dazugeben.

Aus dem Teig kleinfingerdicke Röllchen formen.

Die Röllchen in 8 cm lange Stücke schneiden.

An den Enden flach drücken.

Zu Kipferl formen/biegen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Kipferl gleichmässig darauf verteilen.

Die Vanillekipferl bei 150 bis 160 Grad 15 bis 20 Minuten lang backen. Vorsicht: sie sollen nicht braun werden!

Aus dem Rohr nehmen.

Die noch heißen Vanillekipferl einzeln in Vanillezucker (ersatzweise: Staubzucker) wälzen.

Auskühlen lassen.

Diese Kekse zergehen förmlich auf der Zunge!

Gutes Gelingen wünscht

