



Vanillekipferl

Rezept von Jessica Jehnen

Zubereitung

Mehl auf eine Backunterlage sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Puderzucker, Eigelb, das Mark der Vanilleschote und das Salz hineingeben. Geschälte und nicht zu fein gemahlene Mandeln auf den Rand streuen. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Mit dem Teigschaber kurz durchhacken und schnell zu einem Knetteig verarbeiten. In die Rührschüssel geben, verschließen und ca. 1 Stunde kühlstellen.

Aus dem Teig ca. 5 cm dicke Rollen formen, kurz kühlstellen und 0,5 cm dicke Scheiben mit dem Teigschaber abtrennen, zu einer Rolle formen und zu Kipferln biegen.

Den Ofen schonmal auf 200° vorheizen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Noch warm mit einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker bestäuben.

Zutaten

250 g Mehl
 80 g Puderzucker
 2 Eigelb
 1 Vanilleschote
 1 Prise Salz
 150 g Mandeln (gemahlen)
 150 g weiche Butter
 Puder- und Vanillezucker

Backzeit: 10 Minuten bei 200°



i

Vanillekipferl gehören einfach auf jeden Plätzchenteller. Zur Weihnachtszeit sind sie in meiner Familie Tradition. Damit sind wir übrigens nicht alleine. Dem herrlich mürben und leicht nussigen Geschmack kann kaum jemand in Europa widerstehen, weshalb sie zum beliebtesten Weihnachtsgebäck unseres Kontinents gehören.

Ich wünsche euch viel Freude und gutes Gelingen beim Nachbacken.