HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Vanillekipferl

Keine Vorweihnachtszeit ohne unsere köstlichen Vanillekipferl. Die sind kinderleicht zu machen, schmecken fantastisch und gehören in jede Plätzchendose.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min.

Zutaten

500 g Mehl

160 g Puderzucker

2 Pk. Vanillezucker

400 g Butter (kalt)

200 g gemahlene Mandeln

außerdem:

125 g Puderzucker (eventl. auch mehr)

2 Pk. Vanillezucker

Zubereitung

1. Gebt 500 g Mehl, 160 g Puderzucker, 2 Pk. Vanillezucker und 200 g gemahlene Mandeln in eine Schüssel. Schneidet 400 g Butter in kleine Würfel, gebt sie zu den anderen Zutaten und knetet alles gut durch. Mit den Händen (und ein bisschen Muskelarbeit) funktioniert das ganz wunderbar – es geht aber natürlich auch mit dem Knethaken der Küchenmaschine.
2. Formt den Teig zu 4-5 cm dicken Rollen, wickelt die Rollen in Frischhaltefolie ein und lasst sie für eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
3. Schneidet die Rollen danach in fingerdicke Scheiben, halbiert die Scheiben und rollt diese Hälften dann zwischen den Handflächen zu Kipferl. In der Mitte sollten sie etwas dicker sein als an den beiden äußeren Rändern.
4. Legt die Kipferl dann mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. In der Regel passen ca. 20 Stück auf ein Blech.
5. Dann backt ihr die Kipferl nach und nach auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten bei 175 °C Umluft.
6. Wenn die ersten Kipferl fertig sind, vermischt ihr den Puderzucker mit dem Vanillezucker und wendet die ofenwarmen Vanillekipferl darin. Sind die Kipferl kalt, haftet der Zucker nicht mehr so gut daran. Passt nur auf, dass die Kipferl nicht auseinanderbrechen. Das passiert schnell, wenn sie noch warm sind.