



www.tannheimertal.com

Vanillekipferl

von der Bäckerei Bitesnich

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Butter oder Margarine
- 100 g Staubzucker
- 300 g Mehl
- 100 g feingeriebene weiße Mandeln
- Vanille
- Salz

Zubereitung:

1. Die zimmerwarme Butter oder Margarine mit dem Zucker im Mixer verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Mehl, Mandeln, Vanille und Salz begeben und noch einmal kurz mit dem Mixer durchrühren. Dann mit den Händen zu einem klumpfreien Teig kneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und an einem kühlen Ort für zwei Stunden ruhen lassen (nicht im Kühlschrank!).
4. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitzen vorwärmen. Aus dem Teig fingerdicke Stränge rollen und zu Kipferln formen. Auf einem Backblech mit Abstand zueinander auslegen und für 20 Minuten backen.
5. Zum Schluss die noch warmen Vanillekipferl mit einer Vanille- und Staubzucker-Mischung besieben.

Tipps zum Rezept

Vanillekipferl schmecken am besten mit echter Vanille. Hierfür frische Vanilleschoten kaufen und mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden. Danach kann man das Mark mit dem Rücken des Messers auskratzen und direkt in den Teig geben.

Und wenn Weihnachtskekse einmal zu fest sind oder nicht mürb werden, dann einfach eine Scheibe Schwarzbrot oder Apfel in die Keksdose legen. Aber nicht vergessen: Bitte öfters austauschen.

Guten Appetit!