

Altwiener Vanillekipferln

Die Altwiener Vanillekipferln gehören auf jeden Plätzchenteller. Das Rezept hierfür ist preiswert und schnell gemacht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 38 min



Zutaten

300 g	Mehl (glatt)
200 g	Butter
125 g	Mandeln (ohne Schale, gerieben)
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
	Vanillezucker (zum wälzen)
	Staubzucker (zum wälzen)

Zubereitung

1. Für die Altwiener Vanillekipferln den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus Mehl, Butter, Eidotter, Mandeln und Salz einen lockeren Teig kneten. Daraus kleine Kipferln formen und diese auf das Backblech setzen. Ca. 8-10 Minuten im Ofen backen.
2. Herausnehmen und die noch warmen Kipferl - am besten mit Löffeln oder Gabeln - vorsichtig rundherum in Vanillezucker wälzen. Anschließend in Staubzucker wenden oder mit Staubzucker bestreuen. Abkühlen lassen und in Keksdosen geben.

Tipp

Als Variante der Altwiener Vanillekipferln können statt der Mandeln auch gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse verwendet werden.