

Klassische Vanillekipferl

Die klassischen Vanillekipferl gehören einfach zur Advent- und Weihnachtszeit. Das herhaft zarte Kleingebäck Rezept aus Oma's Küche schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

| | |
|-------------|-------------------------------|
| 250 g | Mehl |
| 2 Stk. | Eidotter |
| 80 g | Staubzucker |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 100 g | Mandeln (gemahlen) |
| 200 g | Butter |
| | Mehl (für die Arbeitsfläche) |
| 2 Packungen | Vanillezucker |
| 50 g | Staubzucker |

Zubereitung

1. Die **Klassischen Vanillekipferl** dürfen zu Weihnachten einfach nicht fehlen. Mit diesem Rezept gelingt das köstliche Weihnachtsgebäck ganz bestimmt. Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde drücken. Eidotter, Staubzucker, Mark der Vanilleschote, Vanillezucker und Salz in die Mulde geben. Geriebene Mandeln auf den Rand streuen. Die kalte Butter in Flocken auf dem Rand verteilen. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 180°C vorheizen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig 0,5 cm dicke und 5 cm lange Rollen formen. Diese zu Kipferln biegen und auf ein Backblech legen. Auf mittlere Schiene zirka 10 Minuten backen.

3. Backblech aus dem Backofen nehmen. Staubzucker und Vanillezucker in einem Teller vermischen und die noch warmen Kipferl darin wenden. Auskühlen lassen und fertig sind die traditionellen Vanillekipferl.

Tipp