Mandelkipferl

Mit den köstlichen Mandelkipferl mit Vanillearoma punktest du bei deinen Lieben. Die süße Weihnachtsbäckerei gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk.	Vanilleschote
200 g	gemahlene Mandeln
200 g	Mehl
150 g	Zucker
250 g	Butter kalt
1 Stk.	Ei
	Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung

1. Für die feinen **Mandelkipferl** die Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren und das Vanillemark herausschaben. Die gemahlenen Mandeln, Mehl, Zucker und Vanillemark vermischen. Auf die saubere Arbeitsplatte geben, in der Mitte eine Mulde drücken und das Ei in die Mulde schlagen. Die Butter in kleine Stücke teilen, rundherum verteile und zu einem Teig verkneten.

2. Jetzt den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und zu zirka 2-3 cm dicke Rollen formen. In Folie wickeln und im Kühlschrank für 1 Stunde rasten lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backbleche mit Backpapier geben. Die Teigrollen vom Kühlschrank nehmen und in 1 cm dicke Schieben schneiden. Kleine Mandelkipferl formen und auf die Bleche legen. Im vorgeheizten Ofen zirka 12-14 Minuten backen. Die Kipferl vom Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben kann man die Mandelkipferl noch zusätzlich in etwas Staubzucker wälzen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Mandelkipferl mit geschmolzener Schokolade, mit dünnen Schokolinien verzieren und trocknen lassen.