Mohn-Vanillekipferl

Das Rezept für die Mohn-Vanillekipferl ist eine weitere Variante der beliebten Weihnachtskekse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

250 g	Butter
70 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Eigelb
250 g	Weizenmehl (Type 700)
100 g	Mohn (gemahlen)
	Staubzucker (zum Wälzen)
	Vanillezucker (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Die **Mohn-Vanillekipferl** sind einfach in der Zubereitung und gehören in jede Keksdose zur Weihnachtszeit. Das Mehl, mit gemahlenen Mohn, Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Eidotter zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.

2. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Aus dem Teig kleine Kipferl formen, auf das Backblech legen und im Ofen zirka 15 Minuten backen.

4. Abkühlen lassen und einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker wälzen. Danach in einer Keksdose aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp