# Omas Vanillekipferl

Omas Vanillekipferl dürfen in der Keksdose zur Weihnachtszeit nicht fehlen. In diesem Rezept werden die köstlichen Kipferl mit Mandeln und Haselnüsse zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,7 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mehl (glatt) |
| 50 g | Haselnüsse (gemahlen) |
| 50 g | Mandeln (gemahlen) |
| 100 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 200 g | Butter (weich) |
| 2 Stk. | Eidotter |
| 125 g | Staubzucker (zum Wälzen) |
| 1 Stk. | Vanilleschote (zum Wälzen) |

## Zubereitung

1. Für Omas Vanillekipferl das Mehl, mit gemahlene Haselnüsse, gemahlenen Mandeln, Zucker und Salz vermengen. Die weiche Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Eidotter hinzugeben. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für zirka 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Den Teig vom Kühlschrank nehmen, in dünne Röllchen ausrollen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

5. Im Backofen zirka 10-12 backen, immer ein Auge darauf werfen, damit die **Vanillekipferl**

nicht zu dunkel werden. Vom Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

6. Das Vanillemark aus der Schote kratzen, mit Staubzucker vermischen und die Kipferl in der Mischung wälzen.

## Tipp