Vanillekipferl ohne Ei

Die Vanillekipferl ohne Ei sind besonders mürbe und werden mit wenigen Zutaten zubereitet. Das beliebte Weihnachtsgebäck gelingt mit diesem Rezept ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

250 g	Mehl (glatt Type 700)
200 g	Butter (weich)
100 g	Mandeln (gemahlen)
70 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
2 Packungen	Bourbon Vanillezucker (zum Wälzen)
100 g	Staubzucker (zum Wälzen)

Zubereitung

1. Für die Vanillekipferl ohne Ei die Butter in Stücke schneiden und zum Mehl geben. Staubzucker und Salz zugeben und mit einer Teigspachtel verrühren. Abschließend mit den Händen zu einem Teig kneten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den gekühlten Teig in fingerdicke Stränge rollen, in zirka 3 cm lange Stücke schneiden, mit den Händen ausrollen und Kipferl formen.

4. Auf das Backblech legen und im Backofen zirka 10 Minuten backen. Immer einen Blick darauf werden das die Vanillekipferln nicht zu dunkel werden.

5. Kurz abkühlen lassen und in der Staubzucker, Vanillezucker Mischung wälzen.

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



Tipp

Die Vanillekipferl ohne Ei nicht zu heiß wälzen, da sie leicht brechen.