Vanillekipferl-Schnitten

Du hast ein Handicap, wenig Zeit, kein Talent oder einfach keine Geduld? Kein Problem, denn mit dem Vanillekipferl-Schnitten-Rezept kannst du den Keks-Klassiker trotzdem genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

210 g	Butter kalt
250 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
80 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Vanillezucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für die **Vanillekipferl-Schnitten** die Butter, das Mehl, die Mandeln, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben.

2. Dann alle Zutaten zu einen glatten Teig verkneten.

3. Diesen nun in Klarsichtfolie packen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

4. Danach eine Form (ca. 22 x 30 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 175° C Umluft vorheizen.

5. Jetzt den Teig mit den Händen gleichmäßig in die Form drücken und anschließend mit einem Rollholz oder Glas etc. glätten.

6. Der Teig sollte nun ca. 20-25 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen und noch im warmen Zustand (mit einem scharfen Messer) in 8 oder 12 Stücke schneiden.

7. Die warmen Schnitten letztendlich noch nach Belieben (schön großzügig) mit Staubzucker und Vanillezucker bestreuen und bis zum Verzehr auskühlen lassen.

Tipp

Die Vanillekipferl-Schnitten kann man auch außerhalb der Advents- und Weihnachts-Zeit genießen. Dazu am besten einen frisch gebrühten Kaffee reichen.