

Rezept

Vanillekipferl nach Großmutter's Art

Ein Rezept von Vanillekipferl nach Großmutter's Art, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	70 g Zucker
2 EL Vanillezucker	100 g gemahlene ungeschälte Mandeln
2 Eigelb	150 g kalte Butter
500 g Vanillezucker zum Wälzen	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für den Teig das Mehl sieben und mit Zucker, Vanillezucker und Mandeln mischen. Auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 3 cm dicken Rollen formen und diese in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Aus den Scheiben zwischen den Händen Kipferl rollen, auf die Bleche setzen und in die Mulden drücken. Im Ofen auf Sicht in 10-12 Min. goldgelb backen. Die Backzeit variiert je nach Backofen, deswegen die Kipferl am besten immer im Blick behalten!
3. Inzwischen den Vanillezucker auf einer flachen Platte verteilen. Die Kipferl aus dem Ofen nehmen, noch heiß im Vanillezucker wälzen und im Zuckerbad abkühlen lassen. Alternativ die Kipferl erst abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen. In Blechdosen lagern.