Rezept

Weihnachtsklassiker: Vanillekipferl

Ein Rezept von Weihnachtsklassiker: Vanillekipferl, am 28.04.2024

Zutaten

4	Vanilleschoten
150 g	Mehl
50 g	feiner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	gemahlene geschälte Mandeln
150 g	kalte Butter
1 Prise	Salz
3	gehäufte EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Das Vanillemark mit den Mandeln mischen, dabei zwischen den Händen so verreiben, dass sich das Mark gut verteilt.

2. Das Mehl und die Mandeln auf eine Arbeitsfläche häufen. Die Butter in Flöckchen, Zucker und Salz darauf verteilen. Alles mit einem großen Messer hacken und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu zwei Rollen (ca. 3 cm Ø) formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen nach und nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu kleinfingerdicken und 6-7 cm langen Würsten formen, die am Ende spitz zulaufen. Auf das Backblech legen und zu Hörnchen biegen. Im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Sie sollten möglichst hell bleiben.

4. Den Vanillezucker mit dem Puderzucker in einer kleinen Schüssel mischen. Die Kipferl aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig im Zucker wenden.