

Rezept

## Vanillekipferl aus der Weihnachtsbäckerei

Ein Rezept von Vanillekipferl aus der Weihnachtsbäckerei, am 09.06.2026

### Zutaten

|       |                             |       |                           |
|-------|-----------------------------|-------|---------------------------|
| 2     | Vanilleschoten              | 280 g | Mehl                      |
| 100 g | geschälte gemahlene Mandeln | 70 g  | Zucker                    |
| 210 g | kalte Butter                | 100 g | Puderzucker zum Bestäuben |
|       | Mehl zum Arbeiten           |       | Backpapier fürs Blech     |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

### Zubereitung

1. Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herausschaben. Das Mehl mit Mandeln, Zucker, Butter in Flöckchen und dem Vanillemark auf der Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in 4 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen (2-3 cm Ø) formen. In Frischhaltefolie wickeln und 12 Std. kühl stellen.
3. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rollen in 15 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus Kipferl formen und aufs Blech legen.
4. Im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) ca. 12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und noch warm dick mit Puderzucker bestäuben. Abkühlen lassen.