

Vanillekipferl

Vanillekipferl gehören zu den Klassikern unter den Weihnachtsplätzchen.



Diese Plätzchen mag einfach jeder. Wie gut, dass die Kipferl auch noch so leicht gelingen – Man muss nur den Teig richtig "hinbiegen".

Das braucht Ihr für ein Backblech Kipferl:

- 125 g Mehl
- 1 Eigelb
- 40 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker
- eine Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g kalte Butter

Das braucht Ihr außerdem:

- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 25 g Puderzucker

So geht's:

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Wickelt den Teig in Klarsichtfolie und lasst ihn für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
Dann Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Kleine Teigstücke etwa fingerdick ausrollen und zu Kipferln biegen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Vanille-Kipferl darauf verteilen und bei 200 Grad etwa 10 bis 12 Minuten backen.
3. In einem Teller Vanillezucker und Puderzucker vermischen. Da hinein die abgekühlten, aber noch warmen Plätzchen drücken. Guten Appetit!