

FAMILIEN
KOST 

VANILLEKIPFERL

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



29 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Bleche

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 90 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 200 g Butter (kalt)



Zum Wälzen:

- 130 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Schneide die Butter in Würfel und gib sie in eine Schüssel. Gib das Mehl, die gemahlene Mandeln und das ausgekrazte Mark der Vanilleschote dazu. Siebe den Puderzucker dazu und knete einen geschmeidigen Teig. Teile ihn in 2 Portionen und forme jede zu einer ca. 3 cm dicken Rolle. Wickel die Teigrollen in Frischhaltefolie und lege sie für eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Schneide die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben, rolle sie in der Hand und forme sie zu Kipferl. Lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Backe die Vanillekipferl 9 Minuten im auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen.
3. Mische den Puderzucker mit dem Vanillezucker und bestreue die noch warmen Vanillekipferl damit. Sobald sie ein wenig abgekühlt sind, kannst du auch die Unterseite in die Zuckermischung tauchen. Sei dabei aber vorsichtig, denn wenn die Kipferl noch heiß sind, zerfallen sie leicht.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

