

Vanillekipferl - Oma Friedas bestes Rezept

Zutaten für 60 Stück

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 125 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 220 g Butter (kalt)
- 3 Eigelb



Für die Puderzuckerhaube

- 125 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 8 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 28 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Vanillekipferl backen - so gehts:

1. Schneide die Vanilleschote längs auf und kratze das Mark heraus. Gib es mit Mehl, Mandeln, Eigelb, einer Prise Salz und Puderzucker in eine Schüssel. Schneide die kalte Butter in Stücke und verknete alles schnell zu einem geschmeidigen Teig. Wickel ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn mindestens 30 Minuten kalt.
2. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze auf und belege ein Blech mit Backpapier.
3. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und stich nacheinander walnussgroße Stückchen mit einem Löffel ab. Forme sie zu Hörnchen und lege sie mit ausreichend Abstand auf das Blech.
4. Backe die Vanillekipferl für 8-9 Minuten. Sie sollen hell bleiben und sind fertig, wenn sich an den Spitzen eine ganz leichte Bräunung zeigt.

5. Siebe den Puderzucker in eine Schüssel und mische den Vanillezucker unter. Wälze die Kipferl vorsichtig in der Zuckermischung oder bestäube sie nur mit der Puderzuckermischung. Lege sie dann zum kompletten Auskühlen auf ein Gitter oder Holzbrett.

Vanillekipferl aufbewahren:

Lass die Vanillekipferl vor dem Verpacken unbedingt richtig auskühlen. Dann legst du sie am besten in eine hübsche Plätzchendose und trennst die einzelnen Schichten mit Butterbrotpapier ab. Vanillekipferl lassen sich wie viele andere [Weihnachtspätzchen gut aufbewahren](#) und halten sich 3-4 Wochen. Dann solltest du sie allerdings gut vor allen Naschkatzen im Haus verstecken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

