

VANILLEKIPFERL

Besonders lecker mit echter Vanille!

► Zutaten

- 330 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 2 große Eigelb
- 1/2 Vanilleschote oder
- 1/2 TL gemahlene echte Vanille

zum Bestreuen:

- 1/2 Vanillezucker
- 1/2 TL Zucker



► Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 55 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.

Mehl, Zucker und gemahlene Mandeln in einer Rührschüssel vermischen. Das Mark der Vanilleschote, Salz, Zimt, die Eigelbe und Butter zufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) gut durcharbeiten. Den Teig gut verpackt ca. 30–60 Min. kaltstellen.

Den Teig zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen und in ca. 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben mit der Hand die Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Umluftofen bei 160°C ca. 15–20 min. backen bis sie beginnen, braun zu werden.

Vanillezucker und Zucker vermischen. Die noch warmen Kipferl mit der Oberseite in die Zuckermischung eintauchen. Dann gut auskühlen lassen und in einer Keksdose verpacken.

► Tipp

Wenn die Vanillekipferl einige Tage in der Keksdose durchziehen, verteilt sich das Vanillearoma besser und die Vanillekipferl werden mürber.