

# Vanillekipferl, zart Rezept

## Zutaten:

280 g Mehl  
100 g frischgemahlene Mandeln  
100 g Puderzucker  
210 g kalte Butter  
1 Pr Salz  
2 Vanilleschote  
200 g Zucker

## Zubereitung:

Die Vanilleschoten längs durchschneiden und das Mark herauskratzen.

Mehl, Mandeln, Puderzucker, die in kleine Stücke geschnittene Butter und das Mark einer Vanillestange auf eine Arbeitsfläche geben, jene Zutaten mit einem großen Messer durchhacken, danach schnell den Teig kneten.

Sofort in Küchenfolie einpacken und ca. 1 h in der Kühlung rasten lassen.

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Nachdem der Teig gerastet hat, diesen geschmeidig kneten und auf einer Arbeitsfläche mit den Fingern zu daumendicken Rollen auswellen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigrollen in 2 cm große Scheiben schneiden und diese zu der Form von Halbmonden formen.

Nebeneinander auf das Blech geben und auf der mittleren Schiene hellgelb backen.

Die 2. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Kristallzucker sofort intensiv vermischen.

Nach dem Backvorgang, obige Kipferl im jetzigen Vanillezucker wenden.

### **Lagerung**

Nach ca. 1 Woche entwickelt sich das beste Aroma für die Vanillekipferl...

In Blechdosen lagern...

*Zurück zu Backrezepte*

*Zurück zu dem Weihnachtsgebäck*