

Rezept Vanillekipferl



Das braucht man:

280 Gramm Mehl	
200 Gramm kalte Butter (aus dem Kühlschrank)	
80 Gramm Zucker	
2 Eigelb	
1 Päckchen Vanillezucker	

100 Gramm gemahlene Mandeln



Das braucht man sonst noch:



Messer



Frischhaltefolie



Handrührgerät mit Kneithaken

1.

Die Eier trennen. Das bedeutet, dass man das Eigelb vom Eiweiß trennt.



2.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und gemahlene Mandeln in einer Schüssel vermischen.

3.

Die Eigelbe zu der Mischung geben.

4.

Eine Prise Zucker in dein Teig machen.

5.

Die Butter in Stücke schneiden

6.

Die Butter in die Schüssel geben.

7.

Den Teig mit Knethacken verrühren.



8.

Am Ende soll der Teig so sein:



9.

Den Teig zu 4 Rollen formen.



10.

Die Rollen in Frischhaltefolie packen und in den Kühlschrank packen.

Der Teig muss mindestens 30 Minuten im Kühlschrank bleiben.

11.

Den Backofen auf 180 Grad

Über-/ Unterhitze vorheizen



12.

Die Teigrollen aus dem Kühlschrank holen. Die Frischhaltefolie entfernen.

13.

Den Teig in Scheiben schneiden. Die Scheiben sollen 1 cm dick sein.

Das ist 1 cm:



14.

Die Scheiben zu Würstchen formen. Und in die Form von einem Mond auf ein Backblech legen.





15.

Wenn das Blech voll ist, kommt es in den Backofen.

16.

Die Plätzchen für 12 Minuten backen.

Zum Wenden:

4 Päckchen Vanille Zucker	
2 Esslöffel Puderzucker	

17.

Vanillezucker und Puderzucker in einer Schüssel mischen.

18.

Die Vanillekipferl darin wenden.

19.

Die fertigen Vanillekipferl auskühlen lassen.

Fertig!