

Vanillekipferl

(Traditionelles Weihnachtsgebäck)



Zutaten für ca. 75 Stück:

300g Mehl
200g weiche Butter
100g Puderzucker
150g gemahlene Mandeln
Mark einer Vanilleschote bzw. Vanillearoma
3 Eigelb

Zutaten zum Wälzen:

2EL Vanillezucker
2EL Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten (von Hand) und eine Rolle mit einem Durchmesser von 3-4 cm daraus formen.

Teigrolle für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Rolle in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und ca. 5 cm lange Kipferl daraus formen.

Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 10-12 Min. backen.

Vanillezucker und Puderzucker mischen und die Kipferl noch warm vorsichtig darin wälzen.

Wünsche einen guten Appetit 🥰