



Ein Rezepttipp von:
Rita Götz,
Bezirksbäuerin in
der Oberpfalz

Vanillekipferl

ZUTATEN:

[für ca. 130 Stück]

840 g Mehl
210 g Staubzucker
600 g Butter
210 g Mandeln (gerieben)

zum Wenden:

Vanillezucker
5 EL Staubzucker



TIPPS:

- » Vanillekipferl sind ideale Weihnachtskekse, schmecken aber natürlich auch das ganze Jahr über.
- » Vanillekipferl bleiben bis zu vier Wochen lang in einer Keksdose aufbewahrt frisch. Wenn sie einmal zu fest werden, einfach ein paar Apfelspalten über Nacht dazulegen. Das macht sie wieder weich.
- » Ich verwende Mandeln geschält und gerieben, macht einen feinen Geschmack.

ZUBEREITUNG:

- 1 Für die Vanillekipferl Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, in kleine Stücke geschnittene Butter und die geriebenen Mandeln (oder Nüsse) zu einem Teig verarbeiten.
- 2 Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle mit ca. 3-4 cm Durchmesser formen und aus dieser Rolle ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 170 °C für ca. 20 Minuten (Umluft) hellbraun backen.
- 3 Die noch warmen Kipferl in einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker wälzen und danach vollständig abkühlen lassen.