Nah&Frisch



Zauberhafte Weihnachtsküche Hölker Verlag | Professional

Vanillekipferln

Griaß di Rezepte | Kekse | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Die Butter in Stückchen schneiden und in einer großen Schüssel mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer 5 cm dicken Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden kaltstellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Teigrolle in fingerdicke Scheiben schneiden, diese zu Kipferln formen, auf die Backbleche legen und ca. 12 Minuten hell backen. Währenddessen auf einem flachen Teller Staubzucker, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die noch heißen Kipferln mithilfe von zwei Gabeln in der Zuckermischung wälzen.

Zutaten

- 200 g zimmerwarme Butter
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 70 g Zucker
- 1 Prise
- Salz
- 100 g Staubzucker
- 90 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker