

Rezept Vanillekipferl

ein Klassiker in der Weihnachtsbäckerei

Dieses schon sehr alte und ganz einfache Rezept ist immer noch heiß beliebt. Vanillekipferl dürfen zu keinem Weihnachtsfest, auf keiner festlichen Kaffeetafel während der Adventszeit, fehlen.

Zutaten

für die Kipferl:

300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
200 g weiche Butter
2 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
eine Prise Salz

Zutaten

für die Zuckermischung:

100 g Puderzucker
etwas klaren Zucker
2-3 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung der Vanillekipferl

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, rollen und mindestens ½ Stunde kühl stellen.

In der Zwischenzeit für die Zuckermischung 100 g Puderzucker, etwas klaren Zucker und 2 – 3 Päckchen Vanillezucker in einer Schüssel mischen.

Nach dem Kühlen vom Teig kleine Stückchen abtrennen, rollen, zu Hörnchen formen und auf ein Backblech legen. Bei 160 °ca. 15 min. backen und anschließend, noch warm, in der Zuckermischung wälzen.

Guten Appetit! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)

