

Vanillekipferl





Vanillekipferl waren bei den Weihnachtskekzen nie meine Favoriten, aber schön langsam komme ich auf den Geschmack. Sie schmecken leicht vanillig und schmelzen im Mund, einfach himmlisch gut.

Zutaten:

500 g Mehl universal

400 g Butter

100 g feingeriebene Mandeln

150 g Staubzucker (Puderzucker)

2 Stangen echte Vanilleschote

Zum Wälzen:

200 g Staubzucker (Puderzucker)

3 Essl. Vanillezucker

Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Vom Teig ein Stück abschneiden, zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Daraus Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen und noch heiß in der Staubzucker-Vanillemischung wälzen.

Tipp: Die ausgekratzten Vanilleschoten können mit Kristallzucker vermischt werden, danach in einen Behälter geben, verschließen und einige Tage stehen lassen. So entsteht hausgemachter Vanillezucker.