



Full Pantries

Vanillekipferl – Unser Familienrezept

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 2 Eigelb
- 80 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote (Mark ausgekratzt)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 200 g kalte Butter

Zum Wälzeln:

- 100-150 g Puderzucker
- 3 – 4 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Teig vorbereiten:

Mehl, Puderzucker, Vanilleschotenmark, Vanillinzucker, Salz und gemahlene Mandeln in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in kleinen Stücken und die Eigelbe hinzufügen. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie zu einem platten Ziegel formen und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Kipferl formen:

Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aus dem Teig kleine Stücke abnehmen, in der Handinnenfläche zu kleinen Kugeln rollen, dann kleine „Würste“ rollen und diese in Kipferl (halbmondförmige Bögen) biegen. Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

3. Backen:

Die Kipferl im vorgeheizten Ofen für etwa 10–12 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Sie sollten nicht zu dunkel werden (Ich lasse sie gerne bleich).

4. Bestreuen:

Puderzucker und Vanillinzucker in einem tiefen Teller mischen. Die schon abgekühlten und nur noch lauwarmen Kipferl vorsichtig in der Zuckermischung wälzeln (so nenne ich das, seitdem ich klein bin). Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipps:

- Statt Vanillinzucker kannst du auch selbst gemachten Vanillezucker für die Mischung des Zuckermantels verwenden – der Geschmack ist noch intensiver.
- Ich mache immer direkt doppeltes Rezept! Es lohnt sich!

Viel Spaß beim Backen und Genießen!