

Vanille-Kipferl

Unsere Vanille-Kipferl
.. damit starten wir traditionell die Weihnachts-Bäckerei!

Aus
100 g gemahlene Mandeln
210 g kalte Butter
70 g Puderzucker und
280 g Mehl

einen Knetteig herstellen. Gleichmäßig große Kipferl formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 200°C hellgelb backen, ca. 10-12 min pro Blech.

Zwischenzeitlich ca. 100 g Puderzucker mit 4-5 Päckchen Vanillezucker mischen, die Zuckermischung großzügig auf die noch heißen Kipferl stäuben und das Gebäck auf dem Blech auskühlen lassen.

Dieses Rezept hüten wir eigentlich wie einen Schatz - die Kipferl sind nämlich geradezu sündhaft lecker und die Zubereitung wirklich kinderleicht.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

