

Wintis geheime Vanillekipferl



Zutaten für 60 Stück:

280 g. Mehl

210 g. kalte Butter

100 g. geschälte, gemahlene Mandeln

70 g. feiner Kristallzucker

10 El Puderzucker

2 Vanilleschoten, ausgekratzt

Das Mehl auf das Backbrett sieben, die Butter einhacken und mit den Fingern abbröseln. Die gemahlene Mandeln, das ausgekratzte Vanille- mark und den Zucker untermischen und rasch zu einem Teig kneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Aus dem Teig eine Rolle formen und Scheiben abschneiden. Zuerst zu Kugeln, dann zu Würstchen rollen und diese zu Kipferln biegen.

Kipferl auf ein Backblech mit Backpapier legen und im Backofen ca. 10-15 Minuten backen.

Inzwischen Puderzucker auf eine große Servierplatte sieben. Die noch warmen Kipferln in das Puderzuckerbett einlegen, ganz bedecken und darin auskühlen lassen.

Claudia Winter wünscht wunderbare, genussvolle Weihnachtstage!