



Wir nähern uns mit Riesenschritten der Adventszeit. Da gibt es für den Buchstaben V nur ein in Frage kommendes Rezept, nämlich das für Vanillekipferl. Weitere köstliche Plätzchenideen findest du in unserem weihnachtlichen Backkurs am 3. Dezember.

Vanillekipferl:

300 g Weizenmehl #405
 250 g Butter, weich
 100 g Mandeln, gemahlen
 100 g Puderzucker
 50 g Puderzucker
 2 Pkt. Vanillezucker

Mehl und übrige Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig flach drücken und zugedeckt etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze 180 °C

Den Teig in Portionen teilen, jeweils Rollen von etwa 1 cm Durchmesser formen und diese in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen formen.

Auf dem Backblech ablegen und hell backen. (etwa 10-12- Minuten)

Puderzucker sieben und mit dem Vanille-Zucker mischen Die Vanillekipferl noch relativ heiß vom Blech nehmen und sofort in der Puderzucker-Zuckermischung wälzen.

Die Vanillekipferl erkalten lassen und dann nochmals mit dem Rest der Mischung bestreuen.

