



Vanillekipferl: - (Hausrezept von Gaby)



Zutaten

200 g ganz kalte Butter, in kleine Stückchen geschnitten
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker, etwa 4 weitere zum Wälzen
110 g blanchierte, gemahlene Mandeln

275 g Mehl
eine Prise Salz

Zubereitung

Zucker mit dem Vanillezucker mischen, dann die Mandeln, das Mehl und die Prise Salz dazugeben. In der Mitte der Mischung eine Mulde formen und dann die eiskalte Butter in kleinen Stücken dazugeben.

Alles schnell und zügig zu einem glatten Teig kneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit der Hand etwa walnussgroße Stücke vom Teig nehmen und zu länglichen, gebogenen Kipferln formen, dann auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen und die Kipferl etwa 10 bis 12 Minuten backen, Sie sollten nicht zu dunkel werden. Danach noch warm im Vanillezucker wenden.

Noch etwas

Man kann auch Vanillekipferl beim Discounter kaufen. Aber schau mal auf die Inhaltsstoffe. Oft sind hier Aromen oder sonstige Zutaten enthalten, die einfach da nicht rein gehören.

Darauf kann man gerne verzichten.

Also gesünder ist die eigene Herstellung auf jeden Fall und Spaß macht es obendrein.