

# Vanillekipferl



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Wer sie nicht kennt, weiß nicht, was ihm entgeht. Der Weihnachtsklassiker in Mondform.

## Zutaten

- 300g Butter
- 120g Zucker
- 200g Mehl
- 200g Speisestärke
- Das ausgekratzte Mark von 4 Vanillestangen
- 2 Tütchen Vanillinzucker,
- 200g Mandelgrieß/Mandelmehl
- ½ abgeriebene Zitrone.
- 1 Prieser Salz

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Die weiche Butter mit dem Mehl, Stärke, Salz, Zucker, Vanillezucker, Vanillemark und etwas Zitronenabrieb intensiv verkneten. Den Mandelgrieß dazu geben, unterwirken und 20 min. in Klarsichtfolie kalt ruhen lassen.

## **Schritt2**

In gleichmäßig dünne 1 cm dicke Rollen formen und in 2 cm große Stücke schneiden.

## **Schritt3**

Und jetzt beginnt die Handarbeit, in dem man die Stücke einzeln in die Vanillekipferl - typische Form bringt.

## **Schritt4**

Mit etwas Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 180 ° C ca. 15 - 20 min. knusprig backen, aber kaum Farbe annehmen lassen, evtl. mit Alufolie abdecken

## **Schritt5**

Auskühlen lassen und in Zucker mit Puderzucker versetzt, wälzen.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** adventszeit, massen, teegebäck, teige, weihnachtlich, weihnachtsgebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanillekipferl/>