

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/>