Rezept Vanillekipferl

☆ Vanillekipferl – zart, buttrig & vanillig

Zutaten (für ca. 40–50 Kipferl)

- 280 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln (alternativ: Haselnüsse)
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter (in Stückchen)
- 2 Eigelbe
- 1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote

Zum Wälzen:

- 80 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

🍳 Zubereitung

1. Teig herstellen

1. Mehl, Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter in Stücken, Eigelbe und Vanille dazugeben.
3. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten (am besten mit kalten Händen oder kurz mit dem Handmixer).
4. Teig in Frischhaltefolie wickeln und **mindestens 1 Stunde** im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Kipferl formen

1. Den Ofen auf **175 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
2. Aus dem Teig kleine Portionen abnehmen, zu dünnen Rollen formen und **mondförmige Kipferl** biegen.
3. Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen – etwas Abstand lassen.

3. Backen

- **10–12 Minuten** backen, bis die Spitzen leicht goldgelb sind. Nicht zu dunkel werden lassen!

4. Vanillezucker-Bad

1. Puderzucker und Vanillezucker mischen.
2. Kipferl **noch warm** vorsichtig darin wälzen oder bestäuben – sie sind sehr zerbrechlich!
3.

💡 Tipps für perfekte Vanillekipferl

- **Teig immer kalt halten** – warme Butter macht den Teig brüchig.
- Kipferl direkt nach dem Backen **2 Minuten abkühlen lassen**, dann erst in Zucker wälzen.
- In einer Keksdose halten die Kipferl bis zu **4 Wochen** und werden sogar noch zarter.