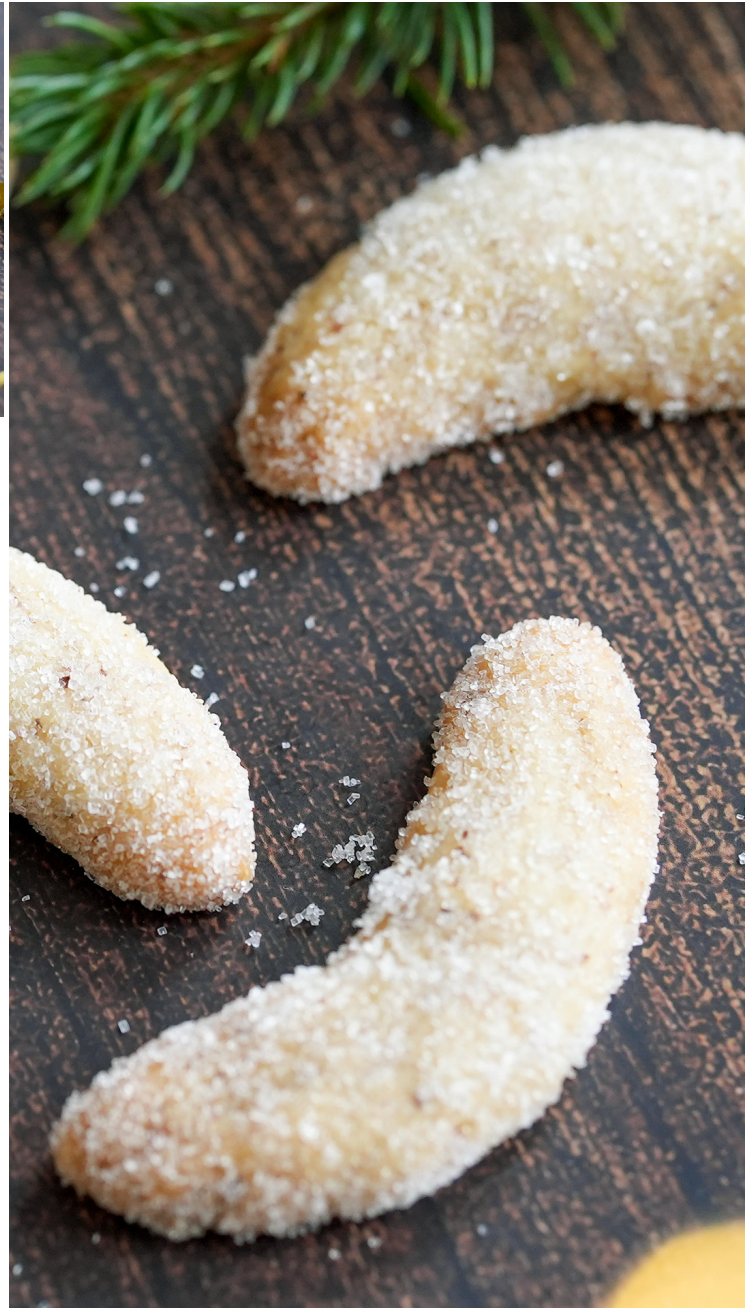


## VANILLEKIPFERL, DIE AUF DER ZUNGE ZERGEHEN



Vanillekipferl sind ein absoluter Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen und für mich eines meiner Lieblingsplätzchen. Mit diesem Rezept klappt es auch garantiert.

Am besten funktioniert es mit einem [Foodprocessor\\*](#). Wer keinen hat, keine Sorge. Ihr könnt die Zutaten auch einfach von Hand verkneten.

Viel Spaß beim Nachbacken!

## Schritt 1

Alle Zutaten in einen [Foodprocessor\\*](#) geben und kurz miteinander vermengen. Anschließend auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen möglichst kurz zu einem glatten Teig kneten. Alternativ das Mehl mit den trockenen Zutaten in eine Schüssel oder direkt auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde formen und die kalte Butter in kleine Würfel geschnitten dazugeben. Alles mit den Fingerspitzen zusammenmischen und verkneten.

Den Teig etwas flach drücken und in Klarsichtfolie einschlagen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

## Schritt 2

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmal kurz durchkneten. Teig in Portionen teilen und kleine, daumendicke Würstchen ausrollen. Mit einer Teigkarte die Würstchen in möglichst gleichgroße Portionen teilen (ähnlich wie beim Gnocchi machen) und zu Kugeln formen. Anschließend die Kugeln zu Vanillekipferl formen. Dabei darauf achten, dass sie in der Mitte etwas dicker sind. Die Enden sollten nicht zu spitz sein. Auf ein Blech mit Backpapier legen.

## Schritt 3

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wer Platz im Kühlschrank hat, kann die Plätzchen nochmal 15 Minuten kaltstellen. So behalten sie die Form besser. Alternativ kann man sie auch auf den Balkon stellen.

Die Plätzchen auf der mittleren Schiene für 12-15 Minuten backen. Sie sollten nicht braun werden. Aus dem Ofen nehmen und 2-3 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Erst dann im Zuckergemisch wälzen und auf ein Gitter zum Abkühlen legen.

Die fertigen Plätzchen dann am besten auf einem Küchenpapier in einer Keksdose oder Vorratsdose aufbewahren.

Viel Spaß bei der Weihnachtsbäckerei!

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen\*:

### Tipps

Die Vanillekipferl behalten ihre Form besser, wenn du sie vor dem Backen nochmal kurz kaltstellst.

Die Plätzchen müssen kurz abkühlen, bevor du sie im Zucker wälzen kannst, da sie andernfalls zerbrechen. Sie müssen allerdings noch warm sein.

### Zutaten für 70-80 Stück:

- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 100 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter
- Plus 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker zum Wälzen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 672

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

## Mein Backbuch\*: