Vanillekipferl



Zutaten Teig

- 200 g weiche Butter
- 120 g feiner Zucker
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 3 Eigelb
- 125 g gemahlene Mandelkerne
- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver

Außerdem

- 60 g feiner Zucker zum Wälzen
- 10 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Butter, Zucker und Vanillemark für ca. 4 Minuten schaumig aufschlagen.
- Eigelbe nach und nach unter den Teig rühren.
- Mandeln, Mehl und die Prise Backpulver hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Anschließend den Teig mit einer Klarsichtfolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln, a. 15 Gramm, abwiegen, zu Halbmonden formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit genügend Abstand legen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 12 - 15 Minuten hellgelb backen.
- Die noch handwarmen Vanillekipferl vorsichtig in Zucker wälzen und mit etwas Puderzucker bestäuben.
- In einer Weihnachtsdose aufbewahrt halten sich die Vanillekipferl etwas drei bis vier Wochen.

Portionsgröße: 50 Plätzchen
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 12–15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©