

Liebe Antje,

Frohe Weihnachten und
ein gutes neues Jahr.

Meo I/II

Feine Vanillekipferl

Ergibt ca. 2 Bleche

ZUTATEN:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker *das habe ich 80g*
- 100 g gemahlene Mandeln, *genommen*
vorzugsweise blanchiert
- 1 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zudem:

- Puderzucker zum Wälzen oder
alternativ zum Bestäuben
- 1 Päckchen Vanille-
zucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Kipferlteig verkneten. Den Teig sodann in Frischhaltefolie packen und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Anschließend den Teig zu einer Rolle formen und diese in gleichgroße, mund gerechte Stücke schneiden. Bei Bedarf die Rollen auf leicht bemehlter Arbeit fläche herstellen. Jedes Stück mit der Hand zu Kipferl/Halbmonden formen u auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Die Vanillekipferl nun ca. 10–12 Minuten backen. Die Backzeit variiert ein wenig je nach Größe der Plätzchen. Ich selbst vermeide, dass die Vanillekip bräunen, sondern hole sie recht hell aus dem Ofen.

Die Vanillekipferl nach dem Backen erst mal komplett auf dem Blech ausk lassen, damit sie fest und stabil werden. Direkt nach dem Backen sind sie lich noch sehr weich und zerbrechlich.

Anschließend etwas Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen und di Vanillekipferl vorsichtig darin wälzen oder alternativ die Kipferl einfach Puderzucker bestäuben.

Die Vanillekipferl in geeigneten Dosen kühl aufbewahren.

