

Rezept für Vanillekipferl

Zutaten: 210g kalte Butter
70g Zucker
1 Messerspitze Salz
4 Stück Vanillestangen, zerkleinert
100g Mandelgries (geschälte, fein geriebene weiße Mandeln)
250g Weizenmehl (Typ 405)
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung: Alle Zutaten vorsichtig zusammen mischen und mit den Händen verkneten. Den Teig über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag kleine Rollen formen, danach etwa 1 Stunde lang kalt stehen lassen. Danach Rollen in etwa 10cm lange Stücke schneiden und die Kipferl formen (wie abgebildet). Nun nochmals eine Stunde kalt stehen lassen. Dann bei 140°C etwa 15-20 Minuten backen. Zum Schluss 15 Minuten auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß und Frohe Weihnachten!



Dieses Rezept wird vorgestellt durch Joachim Graff, www.Learn-German-Online.com und Alexandra von Rohr, www.Learn-German.com.