

Deine Vanillekipferl zerbröseln? Hier ist Omas Rezept!

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Bleche (ca. 80 Kipferl)

Für die Vanillekipferl

250 g Mehl
210 g Butter
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
1 Prise(n) Salz
3 Vanilleschoten

Für das Topping

250 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

herauskratzen. Butter, Zucker, Prise Salz und Vanillemark schaumig schlagen.

- 2 -

Mehl und gemahlene Mandeln unter die Buttermasse sieben. Teig in 8 Stücke teilen, danach zu Rollen formen und 1 Stunde kalt stellen.

- 3 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 4 -

Teig in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kipferln formen. Im heißen Backofen ca. 20 Minuten backen.

- 5 -

Inzwischen Puderzucker und Vanillezucker mischen. Und die lauwarmen Vanillekipferl in der Puderzuckermischung wenden.

Laterne, Laterne. Sonne, Mond und Sterne... . Wenn im November die Kinder Laternen laufen, darfst du dich schon bald über gepuderte Halbmonde und viele kleine Vanillekipferl freuen. Erst der Geschmack von zartem Mürbeteig und echter Bourbon-Vanille machen diese Kekse zu Omas Klassiker.

- 1 -

Vanilleschoten längs halbieren und das Mark