

In der Weihnachtsbäckerei ...



...werden heute super leckere Vanillekipferl gebacken.

Alles was ihr dafür benötigt sind:

- 200g Mehl
- 175g Butter
- 100g gemahlene Mandeln
- Puderzucker (nicht für den Teig!)
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Und so geht's:

Nehmt zunächst die Butter aus dem Kühlschrank und lasst sie eine Weile bei Raumtemperatur weich werden.

Gibt alle Zutaten zusammen in eine Schüssel und verteilt die Butter in Flöckchen über dem Mehl-Mandel-Zucker-Salz-Gemisch.

Nun heißt es: Hände in die Schüssel und ordentlich kneten, bis ein schöner Teig entstanden ist. Aber Achtung! Wundert euch nicht, wenn der Teig ein bisschen weich ist. Das ist normal. Damit der Teig fest wird, muss er (am besten über Nacht) im Kalten stehen.

Ist der Teig fest, könnt ihr ihn in ca. 1cm dicke Würste Rollen und diese in etwa 4cm lange Stücke schneiden und zu Monden formen.

Wenn alle Teig-Monde auf dem Blech liegen werden sie bei 200°C Ober-/Unterhitze, bis sie goldgelb sind, gebacken.

Wenn die fertigen Kipferl aus dem Ofen kommen, ist es wichtig sie noch warm mit Puderzucker zu bestreuen.

Nun sind sie fertig, lasst es euch schmecken!

Nun sind sie fertig, lasst es euch schmecken!

